KIKKOMAN

Grillede auberginer med tomat- og sojatopping og frisk koriander

Samlet tid **30 min.** **10 min.** Arbejdstid **20 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

2	auberginer, halveret
2	tomater, finthakkede
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 tsk.	honning
100 ml	crème fraiche
1	fed hvidløg, presset
5 spsk.	olivenolie
	Frisk koriander til pynt

FREMGANGSMÅDE

Step 1

2 auberginer, halveret - **5 spsk.** olivenolie
Skær auberginerne over på langs og skær tern ned i selve auberginerne uden at bryde skindet. Pensl dem gavmildt med olivenolie.

Step 2

Grill dem i ovnen eller på en grillpande, først med skindsiden nedad og vend rundt efter 8 minutter.

Step 3

2 tomater, finthakkede - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** honning - **100 ml** crème fraiche - **1** fed hvidløg, presset
Rør tomater sammen med sojasauce, honning og hvidløg og crème fraiche.

Step 4

Fordel toppingen på de grillede auberginer.

Step 5

Frisk koriander til pynt
Pynt med frisk koriander og server som tilbehør eller let ret.