

# Grillet aubergine med tamarindpasta

Samlet tid **105 min.** 15 min. Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid **60 min.** Marineringstid

Næringsindhold:  
**2788 kJ / 667 kcal**

Fedt: **51 g** Protein: **15 g**  
Kulhydrater: **22 g**

## INGREDIENSE

### R

#### 2 Portioner

#### Grillet aubergine:

- 1** medium aubergine
- 2** fed hvidløg
- 1 spsk.** tamarindpasta
- 4 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
- 2 spsk.** ketchup
- 0,5 tsk.** stødt koriander
- 1 nip** peber
- 2 spsk.** olivenolie

#### Cherrytomater:

- 200 g** cherrytomater
- 1 spsk.** olivenolie
- 2 spsk.** balsamicoeddike
- 2** fed hvidløg
- 1 nip** salt
- 1 nip** peber

#### Trøffelmayonnaise:

- 4 spsk.** mayonnaise
- 1 spsk.** trøffelcreme eller friskrevet trøffel
- 1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
- 1 spsk.** crème fraiche
- 2 spsk.** revet parmesanost
- 1 nip** salt
- 1 nip** peber
- 0,5 tsk.** honning

#### Servering:

- 2 spsk.** ristede pinjekerner
- 2 spsk.** parmesanost

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

**1** medium aubergine - **2** fed hvidløg - **1 spsk.** tamarindpasta - **4 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 spsk.** ketchup - **0,5 tsk.** stødt koriander - **1 nip** peber - **2 spsk.** olivenolie  
Halver auberginen. Rids forsigtigt frugtkødet, og vær forsigtig med ikke at skære igennem skrællen.

Pres hvidløget og hæld det i en skål. Tilsæt tamarindpasta, Kikkoman sojasauce, ketchup, stødt koriander, peber og olivenolie, og bland det hele godt sammen. Gnid den sammenrørte pasta over auberginen og stil den på køl i mindst 1 time.

### Step 2

**200 g** cherrytomater - **1 spsk.** olivenolie - **2 spsk.** balsamicoeddike - **2** fed hvidløg - **1 nip** salt - **1 nip** peber  
Bland cherrytomaterne med olivenolie og balsamicoeddike. Tilsæt hakket hvidløg, salt og peber, og bland det godt sammen.

### Step 3

**4 spsk.** mayonnaise - **1 spsk.** trøffelcreme eller friskrevet trøffel - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** creme fraiche - **2 spsk.** revet parmesanost - **1 nip** salt - **1 nip** peber - **0,5 tsk.** honning  
Bland mayonnaise med trøffelcreme, Kikkoman sojasauce, creme fraiche og revet parmesanost. Smag til med salt, peber og honning, og rør det hele godt sammen, indtil blandingen er jævn.

### Step 4

**2 spsk.** ristede pinjekerner - **2 spsk.** parmesanost

Læg de halve auberginer på en middelvarm grill og grill dem i 20-25 minutter. Sørg for at vende dem med jævne mellemrum. Grill tomaterne sammen med auberginerne eller steg dem kort på en grillpande.

Server den grillede aubergine med trøffelmayonnaise, tomater, pinjekerner og revet parmesanost.