

Salat med sprød aubergine og camembert

Samlet tid **50 min.** 15 min. Arbejdstid 35 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.456 kJ / 826 kcal

Fedt: **60 g** Protein: **25 g**
Kulhydrater: **53 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

600 g	aubergine
2	æg
3 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt</u>
3 tsk.	sriracha
1	fed hvidløg, finthakket
40 g	<u>Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil</u>
105 ml	olivenolie
4 håndfuld	rucolasalat
80 g	camembert
50 g	rødløg
30 g	valnødder
2 spsk.	granatæblekerner
2 tsk.	honning
1 tsk.	frisk timian, hakket

FREM GANGSMÅDE

Step 1

600 g aubergine

Stik auberginen med en gaffel. Pak den ind i alufolie og bag den i 30 minutter ved 200°C (over- og undervarme). Tag auberginen ud af alufolien. Lad den køle af, skræl den og mos frugtkødet med en gaffel, så der kan formes små bøffer.

Step 2

2 æg - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **3 tsk.** sriracha - **1** fed hvidløg, finthakket - **40 g** Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil - **75 ml** olivenolie
Piske æggene sammen med Kikkoman sojasauce med mindre salt, sriracha og hvidløg. Vend bøfferne i æggeblandingen og derefter i Kikkoman panko. Steg dem i olivenolie, indtil de er gyldenbrune på begge sider.

Step 3

4 håndfuld rucolasalat - **80 g** camembert - **50 g** rødløg - **30 g** valnødder - **2 spsk.** granatæblekerner - **2 spsk.** olivenolie - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **2 tsk.** honning - **1 tsk.** frisk timian, hakket
Anret rucolasalat, camembert, rødløg, valnødder og granatæbleker i en madkasse. Pisk olivenolie sammen med Kikkoman sojasauce med mindre salt, honning og timian, og dryp dressingen over salaten. Server salaten med de stegte auberginebøffer.