KIKKOMAN

Toast med butterbean-spread og ponzu-glaserede grøntsager

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

INGREDIENSER

2 Portioner

2 skiver	groft brød
1 dåse	butterbeans (smørbønner), drænet og skyllet
1	fed hvidløg
50 ml	olivenolie
1 tsk.	citronsaft
1	lille gulerod, i tynde skiver
0,5	rød peberfrugt, i strimler
0,5	squash i skiver eller strimler
0,5	lille rødløg, i skiver
2 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
1 tsk.	honning

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1 dåse butterbeans (smørbønner), drænet og skyllet - **1** fed hvidløg - **50 ml** olivenolie - **1 tsk.** citronsaft - **2 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
Lav spreaden: Blend butterbeans, hvidløg, olivenolie, citronsaft og 1 spsk. Kikkoman Ponzu Lemon til en cremet puré.

Step 2

1 lille gulerod, i tynde skiver - **0,5** rød peberfrugt, i strimler - **0,5** squash i skiver eller strimler - **0,5** lille rødløg, i skiver
Steg grøntsagerne: Varm lidt olie på en pande og steg gulerod, peberfrugt, squash og rødløg i 4-5 minutter, til de er let møre.

Step 3

2 spsk. Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **1 tsk.** honning
Glasér med ponzu: Tilsæt 1 spsk. Kikkoman Ponzu Lemon og honning til panden, og lad det koge ind i 1-2 minutter, så grøntsagerne bliver let karamelliserede.

Step 4

2 skiver groft brød
Rist brødskiverne sprøde på brødrister eller pande.

Step 5

Anret: Smør butterbean-spread på brødet og top med de varme, ponzuglaserede grøntsager. Server straks.