

Geglaceerde aubergine met limoensalsa

totale tijd **22 min.** 10 min. voorbereidingstijd 12 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

0,5	limoen
70 g	rode ui, fijngehakt
3 el	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Yuzusap</u>
0,5 bos(je)	koriander, grof gehakt
300 g	aubergine
2 el	sesamzaadjes
5 el	<u>Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus in Koreaanse Stijl</u>
250 g	gekookte sushirijst (zie tip)

VOORBEREIDING

Stap 1

0,5 limoen - **70 g** rode ui, fijngehakt - **3 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Yuzusap - **0,5 bos(je)** koriander, grof gehakt
Maak eerst de salsa: schil de limoen en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng dit met de ui, koriander en Kikkoman Yuzu Ponzu.

Stap 2

300 g aubergine - **2 el** sesamzaad
Snijd de aubergine in de lengte in plakjes van iets minder dan 1 cm dik. Bak ze 8-10 minuten op een licht geoliede grill, in een grillpan of in een koekenpan met antiaanbaklaag zonder olie. Leg er idealiter een licht gewicht op, zoals een pannendecksel. Rooster de sesamzaadjes in een kleine droge pan tot ze goudbruin zijn, onder regelmatig roeren.

Stap 3

5 el Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus in Koreaanse Stijl

Snijd de aubergine in reepjes van 3 cm en meng deze in een kom met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus in Koreaanse stijl.

Stap 4

250 g gekookte sushirijst
Verdeel de rijst over twee kommen zoals u dat voor een chirashi-kom zou doen en leg de auberginereepjes erop. Bestrooi met de sesamzaadjes en serveer met de limoensalsa.