

# Gegrilde antipasti groenten met citroensojasaus

totale tijd **25 min.** 20 min. voorbereidingstijd 5 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):  
**779 kJ / 186 kcal**

Vetten: **15,1 g** Eiwitten: **2,4 g**  
Koolhydraten: **8,4 g**

## INGREDIËNTE

### N

4 porties

**0,5** aubergine  
**1** courgette  
**3** rode romano paprika's

#### Voor de citroensojasaus

**1 el** [Kikkoman Mirin-Stijl Zoet](#)

[Koken Kruiden](#)

**2 el** [Kikkoman Natuurlijk](#)

[Gebrouwen Sojasaus](#)

**2 el** citroensap

#### Voor de kruiden-knoflookolie

**1** teentje knoflook  
**1** takje tijm  
**1** takje rozemarijn  
**6 el** extra vierge olijfolie

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Meng alle ingrediënten voor de citroensojasaus.

### Stap 2

Pel en pers de knoflook voor de kruiden-knoflookolie. Was de kruiden, dep ze droog, hak ze fijn en verwarm ze langzaam in een kleine sauspan met de knoflook en de olie.

### Stap 3

Was en trim de aubergine en courgette. Snijd ze in stukjes van zo'n ½ cm. Halveer de romano paprika's, verwijder de zaadjes en snijd ze in brede reepjes.

### Stap 4

Bestrijk de groenten met de kruiden-knoflookolie en bak ze in een verwarmde pan of bakplaat, terwijl je ze gedurende zo'n 5 minuten af en toe omdraait. Verwijder voorzichtig het vel van de romano paprika's.

### Stap 5

Doe alle groenten in een kom en marineer ze met de citroensojasaus.

### Stap 6

Verdeel de antipasti groenten op borden, besprenkel ze met de overgebleven kruiden-

knoflookolie en serveer op kamertemperatuur.