

# Gegrilde aubergine met soja-tahin-dressing

totale tijd **90 min.** 60 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):  
**820 kJ / 195 kcal**

Vetten: **12,1 g** Eiwitten: **5 g**  
Koolhydraten: **14 g**

## INGREDIËNTE

### N

4 porties

**2** aubergines  
**2 eetlepels** zout  
**2 eetlepels** olijfolie  
**0,5** venkel  
**0,5** granaatappel  
**25 g** pistachenootjes  
enkele blaadjes munt

#### Voor de dressing

**1** teentje knoflook  
**2 eetlepels** tahin (sesampasta)  
**2 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk  
Gebrouwen Sojasaus  
**1,5** lichte suikersiroop  
**theelepels** (alternatief: agavesiroop)  
**1 eetlepel** limoensap  
versgemalen peper

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Was de aubergines, snijd ze in de lengte door, bestrooi de snijvlakken met zout en laat de aubergines ongeveer 60 minuten rusten. Spoel de aubergineschijfjes af, dep ze droog en grill ze in een grillpan aan beide kanten gedurende ca. 4 à 5 minuten zonder olie. Plaats ze op een bord en besprenkel ze met olijfolie.

### Stap 2

Reinig en was de venkel, schaaf ze in dunne reepjes en leg ze op de aubergines. Granaatappelpitten eruit halen en met de pistachenoten en munt over de venkel strooien.

### Stap 3

Pel de knoflook voor de dressing, pers deze en meng met tahin, sojasaus, siroop en sap. Breng op smaak met peper, giet over de aubergine en serveer.