

Gegrilde aubergine met tamarindepasta

totale tijd **105 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **30 min.** kooktijd **60 min.** marineertijd

Voedingswaarde (per portie):

2.788 kJ / 667 kcal

Vetten: **51 g** Eiwitten: **15 g**

Koolhydraten: **22 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Gegrilde aubergine:

- 1** middelgrote aubergine
- 2** teentjes knoflook
- 1 el** tamarindepasta
- 4 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
- 2 el** ketchup
- 0,5 tl** gemalen koriander
- 1 snufje** peper
- 2 el** olijfolie

Kerstomaatjes:

- 200 g** kerstomaatjes
- 1 el** olijfolie
- 2 el** balsamicoazijn
- 2** teentjes knoflook
- 1 snufje** zout
- 1 snufje** peper

Truffelmayonaise:

- 4 el** mayonaise
- 1 el** truffelpasta of vers geraspte truffel
- 1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
- 1 el** zure room
- 2 el** geraspte Parmezaanse kaas
- 1 snufje** zout
- 1 snufje** peper
- 0,5 tl** honing

Om te serveren:

- 2 el** geroosterde pijnboompitten
- 2 el** Parmezaanse kaas

VOORBEREIDING

Stap 1

1 middelgrote aubergine - **2** teentjes knoflook - **1 el** tamarindepasta - **4 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **2 el** ketchup - **0,5 tl** gemalen koriander - **1 snufje** peper - **2 el** olijfolie
Snijd de aubergine doormidden. Snijd de binnenkant voorzichtig kruislings in met een mes en zorg er daarbij voor dat u niet door de schil snijdt.

Pers de knoflook in een pers en doe het in een kom. Voeg de tamarindepasta, Kikkoman Sojasaus, ketchup, gemalen koriander, peper en olijfolie toe en meng het goed door elkaar. Wrijf de aubergine in met de pasta en zet het minstens 1 uur in de koelkast.

Stap 2

200 g kerstomaatjes - **1 el** olijfolie - **2 el** balsamicoazijn - **2** teentjes knoflook - **1 snufje** zout - **1 snufje** peper

Meng de kerstomaatjes met de olijfolie en balsamicoazijn. Voeg de fijngehakte knoflook, het zout en de peper toe en meng het goed door elkaar.

Stap 3

4 el mayonaise - **1 el** truffelpasta (of vers geraspte truffel) - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 el** zure room - **2 el** geraspte Parmezaanse kaas - **1 snufje** zout - **1 snufje** peper - **0,5 tl** honing

Meng de mayonaise met de truffelpasta, Kikkoman

Sojasaus, zure room en geraspte Parmezaanse kaas. Breng op smaak met zout, peper en honing en roer tot het goed gemengd is.

Stap 4

2 el geroosterde pijnboompitten - **2 el**

Parmezaanse kaas

Leg de auberginehelften op een matig hete grill en gril ze 20 - 25 minuten, onder af en toe draaien.

Gril de tomaten met de aubergines of bak ze kort in een grillpan.

Serveer de gegrilde aubergines met de truffelmayonaise, tomaten, pijnboompitten en geraspte Parmezaanse kaas.