KIKKOMAN

Gegrilde garnalen met seizoensgroente en een gelei van ponzu yuzu

totale tijd **150 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **20 min.** kooktijd **120 min.** koeltijd

INGREDIËNTEN

2 porties

Ponzu-yuzugelei:

50 ml	water
50 ml	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Yuzusap
2 tl	agar agar (of 4 g gelatineblaadjes)
4	Garnalen met staart

Seizoensgroente:

0,5	rode paprika
0,5	aubergine
0,5	courgette
2	stengels okra
2	babymaïskolven
40 ml	olijfolie
1 tl	zout

VOORBEREIDING

Stap 1

Ponzu-yuzugelei:

50 ml water - **50 ml** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Yuzusap - **2 tl** agar agar (of 4 g gelatineblaadjes)
Breng het water en de Kikkoman Ponzu Yuzu aan de kook in een sauspan en meng met de agar agar. Giet het, zodra dit is opgelost, in een bakje en zet 1-3 uur in de koelkast tot het opstijft.
Als u gelatinebladen gebruikt, laat deze dan 30 minuten in water zacht worden.

Stap 2

Seizoensgroente:

4 grote garnalen met staart - **0,5** rode paprika - **0,5** aubergine - **0,5** courgette - **2** stengels okra - **2** babymaïskolven - **40 ml** olijfolie - **1 tl** zout
Verwarm de oven voor op 170 °C

Was en snijd de paprika, aubergine en courgette in stukjes. Snijd de babymaïs doormidden. Snijd het topje van de okra af, wrijf in met zout en spoel af met koud water. Snijd door de helft. Leg de gesneden groenten en garnalen op een bakplaat en hussel met olijfolie en zout. Rooster 15 minuten op 170 °C.

Stap 3

Verdeel de geroosterde groenten op een bord. Haal de opgesteven ponzugelei uit de koelkast en prak het in stukjes met een vork. Strooi het dan over de groenten.