KIKKOMAN

Geroosterde aubergine met miso en honing

totale tijd **40 min.** **40 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
624 kJ / 149 kcal

INGREDIËNTEN

2 porties

2	middelgrote aubergines
4 tl	witte misopasta
2 tl	vloeibare honing
1 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 tl	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
1 stuk	gemberwortel ter grootte van een duim, geschild en geraspt
1	knoflookteentje, geschild en geperst
4	lente uitjes, gesnipperd
2 tl	sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de aubergines in de lengte doormidden en maak met je mes een diamantpatroon in het vruchtvlees. Let hierbij op dat je niet door de schil snijdt. Bekleed een bakplaat met vetvrij bakpapier en leg de plakjes aubergine hierop, met de gesneden kant naar boven.

Stap 2

Meng de miso, honing, sojasaus, sesamolie, gember en knoflook met 2 3 eetlepels water tot een gladde pasta. Smeer dit over de gesneden kant van de aubergines en rooster ze 35 45 minuten tot ze goudbruin en zacht zijn. Besprenkel met de lente ui en sesamzaadjes en serveer.