KIKKOMAN

Pasta van geroosterde aubergine en ricotta

totale tijd **35 min.** **5 min.** voorbereidingstijd **30 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
774 kJ / 185 kcal

Vetten: **9,3 g** Eiwitten: **8,2 g**
Koolhydraten: **21,2 g**

INGREDIËNTEN

3 porties

400 g	aubergine
100 g	ricotta
20 ml	olijfolie
60 g	zongedroogde tomaten
30 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
20 g	grove mosterd
	Sap van ½ citroen
	Verse dille voor garnering

VOORBEREIDING

Stap 1

Was de aubergine, snijd hem in de lengte doormidden en maak inkepingen in het vruchtvlees. Besprenkel met olijfolie en bak ongeveer 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.

Stap 2

Laat de gebakken aubergine afkoelen, verwijder de schil en hak het vruchtvlees fijn.

Stap 3

Meng het auberginevruchtvlees met de ricotta, grove mosterd en gehakte zongedroogde tomaten.

Stap 4

Breng op smaak met de Kikkoman Sojasaus en citroensap en meng tot een gladde spread. Garneer met de verse dille en serveer met knapperige toast.