KIKKOMAN

Roerbak aubergine en zongedroogde tomaten

totale tijd **20 min.** **12 min.** voorbereidingstijd **8 min.** kooktijd **10 min.** rusttijd

Voedingswaarde (per portie):
795 kJ / 190 kcal

Vetten: **22 g** Eiwitten: **5 g**
Koolhydraten: **18 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

250 g	aubergine
1 tl	zout
50 ml	plantaardige olie
60 g	rode ui, in dunne partjes gesneden
2	teentjes knoflook, fijngehakt
100 g	bleekselderijstengels, in stukjes van 2 cm dik gesneden
60 g	zongedroogde tomaten in olie
60 g	gele cherrytomaten
30 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 snufje	zwarte peper
Garnering:	
2 el	verse basilicum
1 el	geroosterde sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

250 g aubergine - **1 tl** zout - **30 ml** plantaardige olie
Snijd de aubergine in blokjes van 3 x 3 cm en bestrooi ze met zout. Laat ze 10 minuten staan en dep ze vervolgens droog met keukenpapier om overtollig vocht te verwijderen. Verhit een wok met de olie en bak de aubergine 4-5 minuten tot ze goudbruin zijn. Doe ze in een kom en zet ze apart.

Stap 2

20 ml plantaardige olie - **60 g** rode ui, in dunne partjes gesneden - **2** teentjes knoflook, fijngehakt - **100 g** selderijstengels, in stukjes van 2 cm dik gesneden
Verhit de olie in dezelfde wok, voeg de ui, knoflook en selderij toe en roerbak 1-2 minuten.

Stap 3

60 g zongedroogde tomaten in olie - **60 g** gele cherrytomaten - **30 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 snufje** zwarte peper - **2 el** verse basilicum - **1 el** geroosterde sesamzaadjes
Giet de zongedroogde tomaten af en snijd ze in reepjes. Voeg ze samen met de cherrytomaten en de gekookte aubergine toe aan de wok uit stap 2. Breng op smaak met de Kikkoman Sojasaus en roerbak 1-2 minuten. Voeg de zwarte peper toe en meng goed. Garneer met de basilicum en sesamzaadjes.