

Yakitori van halloumi en aubergine

totale tijd **25 min.** 20 min. voorbereidingstijd 5 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1317 kJ / 315 kcal

Vetten: **19 g** Eiwitten: **20 g**
Koolhydraten: **16 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

Kaas:

150 g halloumi
0,25 aubergine

Saus:

4 eetlepels Kikkoman zoete Sojasaus

1 theelepel Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus

1 theelepel rijstazijn

1 theelepel limoensap

1 teentje knoflook

1 theelepel aardappelzetmeel

4 theelepels water

Om te serveren:

3 snufjes geroosterde
sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

150 g halloumi - **0,25** aubergine

Snijd de halloumi en aubergine in gelijkmatige blokjes van ongeveer 2 cm en rijg ze om en om aan spiesjes.

Stap 2

4 eetlepels Kikkoman zoete Sojasaus - **1 eetlepel**

Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1**

theelepel rijstazijn - **1 theelepel** limoensap - **1**

teentje knoflook - **1 theelepel** aardappelzetmeel -

4 theelepels water

Doe de Kikkoman Saus voor Rijst, Kikkoman Sojasaus, azijn, het limoensap en geraspte knoflookteentje in een steelpan en verwarm op middelhoog vuur.

Meng ondertussen het aardappelzetmeel met water. Als de vloeistof begint te koken, voeg dan het zetmeelmengsel toe en roer krachtig. Neem de pan van het vuur zodra de vloeistof dik wordt.

Stap 3

3 snufjes geroosterde sesamzaadjes

Gril de spiesjes op 200 - 220 °C gedurende 3-4 minuten, draai elke 20 - 30 seconden zodat ze aan alle kanten gelijkmatig gegrild worden.

Glaceer de gegrilde yakitori met de in stap 2 bereide saus. Serveer de yakitori bestrooid met geroosterde sesamzaadjes.