

Glazurowany bakłażan z salsą limonkową

Czas ogółem **22 min** 10 min Czas przygotowania **12 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

0,5	limonki
70 g	czerwonej cebuli, drobno posiekanej
3 łyżki	<u>Kikkoman Ponzu - mieszanka sosu sojowego, octu i soku z owoców yuzu</u>
0,5 pęczek	pęczka kolendry, grubo posiekanej
300 g	bakłażana
2 łyżki	sezamu
5 łyżki	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style</u>
250 g	ugotowanego ryżu do sushi (zobacz: wskazówka)

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

0,5 limonki - **70 g** czerwonej cebuli, drobno posiekanej - **3 łyżki** Kikkoman Ponzu - mieszanka sosu sojowego, octu i soku z owoców yuzu - **0,5 pęczek** pęczka kolendry, grubo posiekanej
Zacznij od przygotowania salsy. W tym celu obierz limonkę i pokrój miąższ w kostkę. Wymieszaj z cebulą, kolendrą i Cytrusowym sosem Ponzu Kikkoman.

Krok 2

300 g bakłażana - **2 łyżki** sezamu
Bakłażana pokrój wzdłuż na plastry o grubości nieco mniejszej niż 1 cm. Smaż przez 8-10 minut na lekko naoliwionym grillu, patelni grillowej lub patelni z nieprzywierającą powłoką bez dodatku oleju. Obciąż bakłażana czymś lekkim, np. pokrywką patelni. Upraż sezam na małej, suchej patelni, często mieszając, aż się zrumieni.

Krok 3

5 łyżki Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style

Pokrój bakłażana w paski o długości 3 cm i wymieszaj w misce z Sosem Teriyaki BBQ w stylu koreańskim Kikkoman.

Krok 4

250 g ugotowanego ryżu do sushi
Nałóż ryż do dwóch misek jak przy chirashi sushi i ułóż na wierzchu paski bakłażana. Posyp sezamem i podawaj z salsą limonkową.