

Grillowany bakłażan z sosem sojowym, pastą z tamaryndowca, majonezem truflowym i pomidorami

Czas ogółem **105 min** 15 min Czas przygotowania 30 min Czas gotowania 60 min Czas marynowania

Wartości odżywcze (na porcję)

2.788 kJ / 667 kcal

Tłuszcz: **51 g** Białko: **15 g**

Węglowodany: **22 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

- 1** bakłażan średniej wielkości
- 2** ząbki czosnku
- 1 łyżka** pasty z tamaryndowca
- 4 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
- 2 łyżki** ketchupu
- 0,5 łyżeczki** mielonej kolendry
- 1 szczypta** pieprzu
- 2 łyżki** oliwy z oliwek
- Pomidory:**
- 200 g** pomidorków koktajlowych
- 1 łyżka** oliwy z oliwek
- 2 łyżki** octu balsamicznego
- 2** ząbki czosnku
- 1 szczypta** soli
- 1 szczypta** pieprzu
- Majonez truflowy:**
- 4 łyżki** majonezu
- 1 łyżka** pasty truflowej lub tartej świeżej trufli
- 1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
- 1 łyżka** kwaśnej śmietany 18%
- 2 łyżki** tartego parmezanu
- 1 szczypta** soli
- 1 szczypta** pieprzu
- 0,5 łyżeczki** miodu
- Do podania:**
- 2 łyżki** prażonych orzeszków pinowych
- 2 łyżki** parmezanu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

1 bakłażan średniej wielkości - **2** ząbki czosnku - **1 łyżka** pasty z tamaryndowca - **4 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **2 łyżki** ketchupu - **0,5 łyżeczki** mielonej kolendry - **1 szczypta** szczypta pieprzu - **2 łyżki** oliwy z oliwek
Bakłażana przekrój na pół. Nożem natnij jego wnętrze w kratkę w taki sposób, aby nie przeciąć go na wskroś.

Czosnek przeciśnij przez praskę do miski. Dodaj pastę z tamaryndowca, Sos sojowy Kikkoman, ketchup, kolendrę, pieprz oraz oliwę. Całość wymieszaj. Powstałą pastę natrzyj bakłażana i odstaw go do lodówki na minimum 1 godz.

Krok 2

200 g pomidorków koktajlowych - **1 łyżka** oliwy z oliwek - **2 łyżki** octu balsamicznego - **2** ząbki czosnku - **1 szczypta** soli - **1 szczypta** pieprzu
Pomidorki koktajlowe wymieszaj z oliwą i octem balsamicznym. Dodaj posiekany czosnek oraz sól i pieprz. Wymieszaj.

Krok 3

4 łyżki majonezu - **1 łyżka** pasty truflowej lub tartej świeżej trufli - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **1 łyżka** kwaśnej śmietany 18% - **2 łyżki** tartego parmezanu - **1 szczypta** soli - **1 szczypta** pieprzu - **0,5 łyżeczki** miodu
Przygotuj majonez truflowy. Wymieszaj majonez z pastą truflową, Sosem sojowym Kikkoman, śmietaną i tartym parmezanem. Dopraw solą, pieprzem i miodem. Wymieszaj.

Krok 4

2 łyżki prażonych orzeszków piniowych - **2 łyżki** parmezanu

Bakłażana grilluj na średnio rozgrzanym ruszcie przez ok. 20-25 min, obracając go co jakiś czas. Pomidory zgrilluj razem z bakłażanem lub podsmaż krótko na patelni grillowej.

Bakłażana podawaj z majonezem truflowym, grillowanymi pomidorami, orzechami piniowymi oraz tartym parmezanem.