KIKKOMAN

Ser Halloumi i bakłażan w stylu yakitori z sosem Kikkoman Sucree

Czas ogółem **25 min** **20 min** Czas przygotowania **5 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.317 kJ / 315 kcal

Tłuszcz: **19 g** Białko: **20 g**
Węglowodany: **16 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Ser:

150 g	sera Halloumi
0,25	bakłażana

Sos:

4 łyżki	Sos do ryżu - słodki Kikkoman
1 łyżeczka	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1 łyżeczka	octu ryżowego
1 łyżeczka	soku z limonki
1	czosnku
1 łyżeczka	skrobi ziemniaczanej
4 łyżeczki	wody

Do podania:

3 szczypty	prażonych nasion sezamu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

150 g sera Halloumi - **0,25** bakłażana
Pokrój ser Halloumi i bakłażana na równe kawałki o szerokości około 2 cm. Następnie nabij szaszłyki, używając wszystkich kawałków sera i bakłażana.

Krok 2

4 łyżki Sos do ryżu - słodki Kikkoman - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **1 łyżeczka** octu ryżowego - **1 łyżeczka** soku z limonki - **1** ząbek czosnku - **1 łyżeczka** skrobi ziemniaczanej - **4 łyżeczki** wody
Umieść Kikkoman Sucree, sos sojowy Kikkoman, ocet, sok z limonki i starty ząbek czosnku w rondlu i podgrzewaj na średnim ogniu.

W oddzielnym naczyniu wymieszaj skrobię ziemniaczaną i wodę. Kiedy sos w rondlu zacznie wrzeć, dodaj mieszankę skrobi i energicznie wymieszaj. Gdy sos zgęstnieje, zdejmij go z ognia.

Krok 3

3 szczypty prażonych nasion sezamu
Grilluj szaszłyki w 200-220°C przez 3-4 minuty, odwracając je co 20-30 sekund, aby każda strona była równomiernie upieczona.

Polej grillowane yakitori sosem przygotowanym w kroku 2. Podawaj yakitori posypane prażonymi nasionami sezamu.