

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.