

Aubergine piccata med kryddig ponzudressing

Total tid **50 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid **30 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till auberginerna:

1,5 kg	auberginer, skivade (ca 1 cm tjocka)
20 g	salt
20 g	socker
3	medelstora ägg
100 g	vetemjöl
100 g	<u>Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil</u>
5 g	rökt paprikapulver
300 ml	vegetabilisk olja

Till bönkrämen:

1 msk	rivet citronskal
30 ml	citronjuice
1,2 kg	vita bönor, konserverade (avrunnen vikt)
10 g	vitlök, fint tärnad
100 g	cashewsmör
20 g	salt
100 ml	olivolja

För vinägretten:

400 g	gurka, urkärnad, fint tärnad
200 g	schalottenlök, fint tärnad
2	milda chilipeppar, fint tärnade
30 g	ingefära, fint tärnad
100 g	grov senap
50 g	honung
200 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
100 ml	olivolja
20 g	gräslök, finhackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Krydda aubergineskivorna lätt med salt och socker och låt dem dra i ca 30 minuter. Det ska vara 3 skivor per person.

Steg 2

Blanda citronskal, citronjuice, bönor, vitlök och cashewsmör med saltet och olivoljan till en slät kräm.

Steg 3

Blanda gurka, schalottenlök, chilipeppar och ingefära med senap, honung och Kikkoman Ponzu citron. Rör långsamt i olivoljan så att den blandas in väl. Tillsätt sedan gräslöken.

Steg 4

Klappa aubergineskivorna torra med en bit hushållspapper. Vispa äggen. Blanda Kikkoman Panko med paprikapulvret. Täck aubergineskivorna med mjöl, doppa dem sedan i ägget och täck dem till sist med Kikkoman Panko. Hetta upp oljan i en panna till ca. 175 °C och stek aubergineskivorna gyllenbruna.

Steg 5

Hetta upp bönkrämen i en sautépanna och häll upp på tallrikar. Lägg tre aubergineskivor på varje, häll vinägretten runt dem och servera toppad med ruccolasallad.

Tillbehör:

100 g rucolasallad, redo att serveras