

Linsaubergine med gojivalnötstopping

Total tid **45 Min.** 45 Min. Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till linsfyllningen:

500 g	vitvalslinser, blötlagda
100 ml	olivolja
100 g	rödlök, finhackad
100 g	morötter, finhackade
100 g	selleristjälkar, finhackade
1,5 liter	grönsaksbuljong
300 ml	<u>Kikkoman Sesamsås</u>

Till auberginen:

5	auberginer (ca 300 g styck)
100 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd ekologisk sojasås</u>
50 g	honung
100 ml	olivolja

Till toppingen:

50 g	gojibär
50 g	valnötskärnor, hackade, rostade
100 g	fetaost, finhackad
100 g	rödlök, finhackad
30 g	persilja, finhackad
50 g	mynta, finhackad
50 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd ekologisk sojasås</u>
100 ml	olivolja
50 ml	limejuice

Dessutom:

2	paket krasse, hackade
----------	-----------------------

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm olivoljan i en bred kastrull på medelvärme. Stek lök, morötter och selleri försiktigt i 3–4 minuter tills de mjuknat men inte fått färg. Tillsätt linserna och koka i ytterligare en minut, håll sedan i buljongen. Täck över och låt sjuda försiktigt i cirka 45 minuter.

Steg 2

Under tiden, värm ugnen till 180 °C (varmluft). Dela auberginerna på längden och skär fruktköttet kors och tvärs. Blanda Kikkoman ekologisk sojasås med honung och olivolja, gnid in auberginerna med blandningen, lägg dem på bakplåtar och baka i ugnen i cirka 30 minuter tills de är mjuka.

Steg 3

Under tiden, blanda försiktigt gojibär, valnötter, lök och fetaost med persilja och mynta. Marinera med limejuice, olivolja och Kikkoman ekologisk sojasås och ställ åt sidan.

Steg 4

När de är kokta, blanda linserna med Kikkoman sesamsås. Lägg auberginerna på tallrikar, toppa med linserna och garnera med goji- och valnötstopping samt krasse.