

Tofu- och auberginespett

Total tid **35 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Spett:

1 kg japansk aubergine
1 kg naturlig fast tofu
500 ml Kikkoman Teriyaki marinad
Spett av trä

Sås:

200 g honung
4 msk rapsolja
300 g rengjorda shimeji-svampar
30 g vitlök (finhackad)
1 bit ingefära, finhackad

Till servering:

50 g gräslök (finhackad)
40 g vita rostade sesamfrön
Valfritt: kokat ris

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Grillspett: Skär tofun och auberginen i lika stora bitar, tillsätt Kikkoman Teriyaki Marinad och marinera i 15 minuter. Ta bort från marinaden, trä på spett och grilla i ca 10 minuter tills auberginen är mjuk. Spara marinaden!

Sås: Fräs ingefära och vitlök i olja, tillsätt sedan shimeji-svamp och fräs i 2 minuter. Tillsätt honung och marinad och reducera.

Till servering: Ordna spett, häll över sås och strösla med hackad gräslök och rostade sesamfrön. Servera med ris om så önskas.