

# Glaserad aubergine med limesalsa

Total tid **22 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **12 Min.** Tillagningstid

## INGREDIENSER

2 Portioner

<b>0,5</b>	lime
<b>70 g</b>	rödlök, finhackad
<b>3 msk</b>	<u>Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice</u>
<b>0,5 knippe</b>	koriander, grovhackad
<b>300 g</b>	aubergine
<b>2 msk</b>	sesamfrön
<b>5 msk</b>	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil</u>
<b>250 g</b>	kokt sushiris (se tips)

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**0,5** lime - **70 g** rödlök, finhackad - **3 msk** Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice - **0,5 knippe** koriander, grovhackad  
Förbered först salsan: skala limen och tärna fruktköttet. Blanda med lök, koriander och Kikkoman Yuzu Ponzu.

### Steg 2

**300 g** aubergine - **2 msk** sesamfrön  
Skär auberginen på längden i skivor knappt 1 cm tjocka. Grilla i 8–10 minuter på en lätt oljad grill, i en stekpanna eller en stekpanna med non-stick-beläggning utan olja. Lägg helst en lätt vikt ovanpå, till exempel ett stekpannelock. Rosta sesamfröna i en liten torr panna tills de är gyllenbruna under omrörning.

### Steg 3

**5 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil  
Skär auberginen i 3 cm långa strimlor och blanda dem i en skål med Kikkoman Teriyaki BBQ-sås på koreanskt vis.

### Steg 4

**250 g** kokt sushiris  
Fördela riset i två skålar som du skulle göra för en chirashi-skål och lägg auberginestrimlorna ovanpå. Strö över sesamfrön och servera med limesalsan.