

# Grillad aubergine med tamarindpasta

Total tid **105 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid **60 Min.** Tid för marinerings

Näringsinnehåll (per portion):  
**2788 kJ / 667 kcal**

Fett: **51 g** Protein: **15 g**  
Kolhydrater: **22 g**

## INGREDIENSE

### R

**2 Portioner**

#### Grillad aubergine:

**1** medelstor aubergine  
**2** vitlösklyftor  
**1 msk** tamarindpasta  
**4 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås  
**2 msk** ketchup  
**0,5 tsk** mald koriander  
**1 nypa** peppar  
**2 msk** olivolja

#### Körsbärstomater:

**200 g** körsbärstomater  
**1 msk** olivolja  
**2 msk** balsamvinäger  
**2** vitlösklyftor  
**1 nypa** salt  
**1 nypa** peppar

#### Tryffelmajonnäs:

**4 msk** majonnäs  
**1 msk** tryffelpasta eller nyriver tryffel  
**1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås  
**1 msk** gräddfil  
**2 msk** riven parmesanost  
**1 nypa** salt  
**1 nypa** peppar  
**0,5 tsk** honung

#### Till servering:

**2 msk** rostade pinjenötter  
**2 msk** parmesanost

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**1** medelstor aubergine - **2** vitlösklyftor - **1 msk** tamarindpasta - **4 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **2 msk** ketchup - **0,5 tsk** mald koriander - **1 nypa** peppar - **2 msk** olivolja  
Skär auberginen på mitten. Skär försiktigt insidan i kors med en kniv, var noga med att inte skära igenom skalet.

Pressa vitlöken i en skål. Tillsätt tamarindpastan, Kikkoman sojasås, ketchup, mald koriander, peppar samt olivolja och blanda sedan noggrant. Gnid auberginen med den resulterande pastan och ställ i kylan i minst 1 timme.

### Steg 2

**200 g** körsbärstomater - **1 msk** olivolja - **2 msk** balsamvinäger - **2** vitlösklyftor - **1 nypa** salt - **1 nypa** peppar  
Blanda körsbärstomaterna med olivoljan och balsamvinägern. Tillsätt hackad vitlök, salt och peppar, blanda väl.

### Steg 3

**4 msk** majonnäs - **1 msk** tryffelpasta (eller nyriver tryffel) - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 msk** gräddfil - **2 msk** riven parmesanost - **1 nypa** salt - **1 nypa** peppar - **0,5 tsk** honung  
Blanda majonnäsen med tryffelmassan, Kikkoman sojasås, gräddfil och riven parmesanost. Smaka av med salt, peppar och honung och rör om tills det är ordentligt blandat.

### Steg 4

**2 msk** rostade pinjenötter - **2 msk** parmesanost

Lägg auberginehalvorna på en medelvarm grill och grilla i 20 - 25 minuter, vänd då och då. Grilla tomaterna med auberginerna eller stek kort i en stekpanna.

Servera den grillade auberginen med tryffelmajonnäsen, tomaterna, pinjenötterna och riven parmesanost.