

Miso och honungsstekt aubergine

Total tid **40 Min.** **40 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):

624 kJ / 149 kcal

INGREDIENSER

2 Portioner

2	medelstora auberginer
4 tsk	vit misopasta
2 tsk	flytande honung
1 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1 tsk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
	bit ingefära, stor som en tumme, skalad och riven
1	vitlösklyfta, skalad och krossad
4	salladslökar, strimlade
2 tsk	sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm ugnen till 180°C. Dela auberginerna i halvor på längden och skär köttet i ett diamantmönster, var noga med att inte skära igenom skalet. Klä en plåt med bakplåtspapper och lägg auberginerna ovanpå med de skurna sidorna uppåt.

Steg 2

Blanda miso, honung, sojasås, sesamolja, ingefära och vitlök med 2-3 matskedar vatten för att få en slät pasta. Pensla över aubergineköttet och rosta i 35-45 minuter tills det är gyllenbrunt och mjukt. Strö över salladslöken och sesamfröna. Klart att servera.