

# Bruschetta teriyakisienten kera

kokonaisaika **35 min** 10 min esivalmistelut 10 min marinointi 15 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**3316 kJ / 829 kcal**

Rasva: **45 g** Proteiini: **28 g**  
Hiilihydraatit: **85 g**

## AINEKSET

2 annosta

**2 viipale** leipää  
**300 g** osterivinokkaita  
**4 rkl** Kikkoman Hunajalla maustettu Teriyaki BBQ-kastike  
**2** valkosipulinkynttä  
**2** cm tuoretta inkivääriä  
**Lisäksi:**  
**8** kirsikkatomaattia  
**0,5** pieni kesäkurpitsa  
**1 rkl** paahdettuja kurpitsansiemeniä  
**1 rkl** paahdettuja auringonkukuan siemeniä  
**1** kourallinen  
**kourallinen** parmesaanilastuja  
**1 rkl** oliiviöljyä  
jauhettua mustapippuria

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Hienonna valkosipuli ja inkivääri

### Vaihe 2

Leikkaa sienet paloiksi ja laita ne kulhoon. Lisää joukkoon Teriyaki BBQ-kastike, valkosipuli ja inkivääri. Leikkaa kesäkurpitsa ohuiksi viipaleiksi.

### Vaihe 3

Grillaa sieniä kovalla lämmöllä kunnes ne ovat kullanuskeita (n. 10-15 minuuttia). Grillausajan puolivälissä lisää grillille kirsikkatomaatit ja kesäkurpitsat, ja grilla ne kummaltakin puolelta.

### Vaihe 4

Laita grillatut kasvikset ja sienet hetkeksi kulhoon odottamaan.

### Vaihe 5

Pirskottele leipäviipaleiden päälle oliiviöljyä ja grilla ne.

### Vaihe 6

Asettele sienet, tomaatit ja kesäkurpitsa grillattujen leipäviipaleiden päälle. Koristele paahdetuilla siemenillä sekä juustolastuilla ja mausta vastajauhetulla pippurilla.