

# Grillattua munakoisoa ja tryffelimajoneesia

kokonaisaika **105 min** 15 min esivalmistelut 30 min valmistus 60 min marinointi

Ravintosisältö (per annos):  
**2788 kJ / 667 kcal**

Rasva: **51 g** Proteiini: **15 g**  
Hiilihydraatit: **22 g**

## AINEKSET

2 annosta

### Grillattu munakoiso:

- 1** keskikokoinen munakoiso
- 2** valkosipulinkynttä
- 1 rkl** tamarinditahnaa
- 4 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
- 2 rkl** ketsuppia
- 0,5 tl** jauhettua korianteria
- 1 hyppysellinen** pippuria
- 2 rkl** oliiviöljyä
- Kirsikkatomaatit:**
- 200 g** kirsikkatomaatteja
- 1 rkl** oliiviöljyä
- 2 rkl** balsamietikkaa
- 2** valkosipulinkynttä
- 1 hyppysellinen** suolaa
- 1 hyppysellinen** pippuria
- Tryffelimajoneesi:**
- 4 rkl** majoneesia
- 1 rkl** tryffelitahnaa tai raastettua tuoretta tryffeliä
- 1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
- 1 rkl** ranskankermaa
- 2 rkl** raastettua parmesaania
- 1 hyppysellinen** suolaa
- 1 hyppysellinen** pippuria

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**1** keskikokoinen munakoiso - **2** valkosipulinkynttä - **1 rkl** tamarinditahnaa - **4 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 rkl** ketsuppia - **0,5 tl** jauhettua korianteria - **1 hyppysellinen** pippuria - **2 rkl** oliiviöljyä  
Halkaise munakoiso. Viillä veitsellä ristikko puolikkaiden sisäpinnalle varoen viiltämästä kuoren läpi.

Purista valkosipuli kulhoon. Lisää tamarinditahna, Kikkomanin soijakastike, ketsuppi, jauhettu korianteri, pippuri sekä oliiviöljy ja sekoita hyvin. Hiero seos munakoisojen pintaan ja anna tekeytyä jääkaapissa ainakin yksi tunti.

### Vaihe 2

**200 g** kirsikkatomaatteja - **1 rkl** oliiviöljyä - **2 rkl** balsamietikkaa - **2** valkosipulinkynttä - **1 hyppysellinen** suolaa - **1 hyppysellinen** pippuria  
Sekoita tomaatit, oliiviöljy ja balsamietikka. Lisää silputtu valkosipuli, suola ja pippuri ja sekoita hyvin.

### Vaihe 3

**4 rkl** majoneesia - **1 rkl** tryffelitahnaa tai raastettua tuoretta tryffeliä - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 rkl** ranskankermaa - **2 rkl** raastettua parmesaania - **1 hyppysellinen** suolaa - **1 hyppysellinen** pippuria - **0,5 tl** hunajaa  
Sekoita majoneesi, tryffelitahna, Kikkomanin soijakastike, ranskankerma ja raastettu parmesaani. Mausta suolalla ja pippurilla ja lisää hunajaa. Sekoita sileäksi tahnaksi.

**nen**

**0,5 tl**

hunajaa

**Tarjoilua:**

**2 rkl**

paahdettuja

pinjansiemeniä

**2 rkl**

parmesaania

**Vaihe 4**

**2 rkl** paahdettuja pinjansiemeniä - **2 rkl**

parmesaania

Grillaa munakoison puolikkaita keskilämmöllä 20–25 minuuttia välillä käännellen. Grillaa samalla tomaatit, tai paista ne pikaisesti parilapannulla.

Tarjoile grillatut munakoisot tryffelimajoneesin, tomaattien, pinjansiementen ja raastetun parmesaanin kera.