

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.