KIKKOMAN

Grillattua munakoisoa limettisalsalla

kokonaisaika **22 min** **10 min** esivalmistelut **12 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

0,5	limetti
70 g	punasipulia silputtuna
3 rkl	Kikkoman Ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja yuzu-hedelmätäysmehua
0,5 nippu	korianteria rouheasti pilkottuna
300 g	munakoisoa
2 rkl	seesaminsiemeniä
5 rkl	Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike
250 g	keitettyä sushiriisiä (ks. vinkki)

VALMISTUS

Vaihe 1

0,5 limetti - **70 g** punasipulia silputtuna - **3 rkl** Kikkoman Ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja yuzu-hedelmätäysmehua - **0,5 nippu** korianteria rouheasti pilkottuna

Valmista ensin salsa: kuori limetti ja kuutioi hedelmäliha. Sekoita sipulin, korianterin ja Kikkoman yuzu ponzu kastikkeen kanssa.

Vaihe 2

300 g munakoisoa - **2 rkl** seesaminsiemeniä

Slice the aubergine lengthwise into slices just under 1 cm thick. Cook for 8–10 minutes on a lightly oiled grill, in a griddle pan or a non-stick frying pan without oil. Ideally place a light weight on top, such as a pan lid. Roast the sesame seeds in a small dry pan until golden, stirring frequently.

Vaihe 3

5 rkl Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike

Leikkaa munakoison siivut 3 cm leveiksi suikaleiksi ja sekoita kulhossa Kikkoman teriyakikastikkeen kanssa.

Vaihe 4

250 g keitettyä sushiriisiä (ks. vinkki)

Annostele riisi kahteen kulhoon ja asettele munakoison suikaleet päälle. Koristele seesaminsiemenillä ja tarjoile limettisalsan kera.