KIKKOMAN

Valkosipulilla maustettu munakoiso-soijakastikedippi

kokonaisaika **60 min** **60 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
446 kJ / 106 kcal

Rasva: **7,5 g** Proteiini: **2,5 g**
Hiilihydraatit: **6,6 g**

AINEKSET

4 annosta

1	kokonainen valkosipuli
1	munakoiso
3 rkl	oliiviöljyä
4 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
	puolikkaan limetin mehu
2 rkl	silputtua lehtipersiljaa
	vastajauhettua mustapippuria
0,5 tl	chilihiutaleita

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna uuni 220 asteeseen (kiertoilmauuni 200 asteeseen). Huuhdo ja puolita valkosipuli. Pese munakoiso, leikkaa päät pois ja halkaise pituussuunnassa. Nosta halkaistu valkosipuli sekä munakoison puolikkaat leivinpaperilla vuoratulle uunipellille leikkauspinta ylöspäin. Leikkaa munakoisoon vinoja viiltoja, sivele päälle 1 rkl öljyä ja paista uunissa n. 30–40 minuuttia. Nosta valkosipulit ja munakoisot pois uunista ja anna jäähtyä.

Vaihe 2

Purista valkosipuli ulos kuoresta. Kaavi munakoison sisus irti lusikalla. Soseuta munakoiso, valkosipuli, loput öljystä, soijakastike, limetin mehu ja persilja. Mausta pippurilla ja chilihiutaleilla ja tarjoa.