

# Glazēti baklažāni ar laima salsu

Kopējais laiks **22 min.** 10 min. sagatavošanas laiks 12 min. gatavošanas laiks

## SASTĀVDAĻA

### 2 Porcijas

|                    |                                                  |
|--------------------|--------------------------------------------------|
| <b>0,5</b>         | laima                                            |
| <b>70 g</b>        | sarkanā sīpola, smalki sagriežta kubiņos         |
| <b>3 ēdamk.</b>    | <u>Kikkoman Ponzu juzu</u>                       |
| <b>0,5 buntīte</b> | buntītes koriandra, rupji sakapāta               |
| <b>300 g</b>       | baklažāna                                        |
| <b>2 ēdamk.</b>    | sezama sēklu                                     |
| <b>5 ēdamk.</b>    | <u>Kikkoman Teriyaki BBQ mērce Korejas stilā</u> |
| <b>250 g</b>       | vārītu suši rīsu (skatīt padomu)                 |

## PAGATAVOŠANA

### Solis 1

**0,5** laima - **70 g** sarkanā sīpola, smalki sagriežta kubiņos - **3 ēdamk.** Kikkoman Ponzu juzu - **0,5 buntīte** buntītes koriandra, rupji sakapāta  
Vispirms pagatavo salsu: nomizo laimu un sagriež mīkstumu kubiņos. Sajauc ar sīpolu, koriandru un Kikkoman Ponzu juzu.

### Solis 2

**300 g** baklažāna - **2 ēdamk.** sezama sēklu  
Sagriež baklažānu gareniski nedaudz mazāk kā 1 cm biezās šķēlēs. Cep 8–10 minūtes uz nedaudz ieelļota grila, grila pannā vai uz nepiedegošas pannas bez eļļas. Ideālā gadījumā uzliec virsū vieglu svaru, piemēram, pannas vāku. Sausā, mazā pannā, bieži apmaisot, apgrauzdē sezama sēklas, līdz tās kļūst zeltainas.

### Solis 3

**5 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki BBQ mērce Korejas stilā

Sagriež baklažānu 3 cm platās strēmelēs un bļodā sajauc ar Kikkoman Teriyaki BBQ mērci Korejas stilā.

### Solis 4

**250 g** vārītu suši rīsu

Sadali rīsus divās bļodās, kā to darītu čiraši bļodai, un pa virsu kārtā baklažānu strēmeles. Pārkaisi ar sezama sēklām un pasniedz ar laima salsu.