KIKKOMAN

Glazēti baklažāni ar laima salsu

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

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

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

PAGATAVOŠANA

Solis 1

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

Solis 2

300 g baklažāna - **2 ēdamk.** sezama sēklu
Sagriez baklažānu gareniski nedaudz mazāk kā 1 cm biezās šķēlēs. Cep 8–10 minūtes uz nedaudz ieeļļota 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
Sagriez 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 kārto baklažānu strēmeles. Pārkaisi ar sezama sēklām un pasniedz ar laima salsu.