KIKKOMAN

Tofu ve patlıcan şiş

toplam süre **35 dak.**

MALZEMELER

10 porsiyon

Şiş için:

1 kg	Japon patlıcanı
1 kg	sert tofu, natürel
500 ml	Kikkoman Teriyaki Marine
	Çöp şiş

Sos:

200 gr	bal
4 yemek kaşığı	kanola yağı
300 gr	temizlenmiş şimeji mantarı
30 gr	ince kıyılmış sarımsak
1	parça taze zencefil, ince kıyılmış

Servis için:

50 gr	ince kıyılmış frenk soğanı
40 gr	kavrulmuş beyaz susam
	Tercihe bağlı: buharda pilav

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Şiş için: Tofu ve patlıcanları eşit büyüklükte parçalar halinde kesin ve Kikkoman Teriyaki Marine sosunda 15 dakika bekletin. Marineden çıkarın, şişlere geçirin ve patlıcanlar yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika ızgarada pişirin. Marine sosu bir kenara ayırın.

Sos: Zencefil ve sarımsağı yağda soteleyin, üstüne şimeji mantarlarını ekleyip 2 dakika daha pişirin. Ardından bal ve kenara ayırdığınız marine sosu ekleyerek yoğunlaşana kadar pişirin.

Servis için: Şişleri dizin, üzerlerine hazırladığınız sosu dökün ve ince kıyılmış frenk soğanlarıyla kavrulmuş susamları serpin. Dilerseniz pilav ile servis edebilirsiniz.