

Sarımsaklı Izgara Patlıcan Sos

toplam süre **30 dak.** 30 dak. hazırlık süresi

MALZEMELER

4 porsiyon

- 2 patlıcan
- 1 baş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 3 yemek kaşığı Kikkoman Ponzu Limonlu
- Taze çekilmiş toz karabiber
- İsteğe bağlı:
 - füme kırmızı biber, taze maydanoz, çili, tabasco vb.

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Patlıcanlar bütün olarak sarımsak dişleri ile birlikte ızgarada veya fırında pişirilir, bir kenara alınarak soğumaya bırakılır, daha sonra her ikisi de soyulur.

Adım 2

Patlıcanlar küçük parçalara doğranır ve sarımsakla birlikte mutfak robotunda püre haline getirilir. Kikkoman soya sosu ve ponzu sos, zeytinyağı, otlar ve dilediğiniz baharatlarla tatlandırılır.