KIKKOMAN

Yeşil limonlu salsa sosla kaplanmış patlıcan

toplam süre **22 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **12 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

0,5	yeşil limon
70 gr	kırmızı soğan (küp küp doğranmış)
3 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu
0,5 demet	demet iri doğranmış kişniş
300 gr	patlıcan
2 yemek kaşığı	susam
5 yemek kaşığı	Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos
250 gr	pişmiş sushi pirinci ("İpucu" bölümüne göz atın!)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

0,5 yeşil limon - **70 gr** kırmızı soğan (küp küp doğranmış) - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu - **0,5 demet** demet iri doğranmış kişniş

Önce salsa hazırlayın. Yeşil limonu soyun ve etli kısmını küçük küpler hâlinde kesin. Soğan, kişniş ve Kikkoman Yuzu Ponzu ile karıştırın.

Adım 2

300 gr patlıcan - **2 yemek kaşığı** susam

Patlıcanı uzunlamasına, 1 cm'den biraz ince olacak şekilde dilimleyin. Az yağlanmış ızgara, grill tava veya yapışmaz tavada 8-10 dakika pişirin. Üzerine hafif bir ağırlık (örneğin tencere kapağı) koymak daha iyi sonuç verecektir. Susamı küçük bir kuru tavada sık sık karıştırarak altın rengini alana kadar kavurun.

Adım 3

5 yemek kaşığı Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos

Patlıcan dilimlerini 3 cm genişliğinde şeritler halinde kesin. Bir kapta Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style ile karıştırın.

Adım 4

250 gr pişmiş sushi pirinci

Sushi pirincini iki kâseye paylaştırın. Üzerine teriyaki patlıcan şeritlerini yerleştirin. Susam serpin ve yeşil limonlu salsa ile servis edin.