KIKKOMAN

Melanzane glassate con salsa al lime

Tempo totale **22 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **12 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

2 Porzioni

0,5	lime
70 g	di cipolla rossa, tritata finemente
3 cucchiai	Kikkoman Ponzu - miscela di salsa di soia, aceto e succo di yuzu
0,5 mazzetto	di coriandolo, tritato grossolanamente
300 g	di melanzane
2 cucchiai	di semi di sesamo
5 cucchiai	Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman
250 g	di riso per sushi cotto (vedi suggerimento)

PREPARAZIONE

Passaggio 1

0,5 lime - **70 g** di cipolla rossa, tritata finemente - **3 cucchiai** Kikkoman Ponzu - miscela di salsa di soia, aceto e succo di yuzu - **0,5 mazzetto** di coriandolo, tritato grossolanamente

Prepara prima la salsa: sbuccia il lime e taglia la polpa a dadini. Mescolala con la cipolla, il coriandolo e la salsa Ponzu Kikkoman.

Passaggio 2

300 g di melanzane - **2 cucchiai** di semi di sesamo

Taglia le melanzane nel senso della lunghezza in fette di poco meno di 1 cm di spessore. Cuocile per 8–10 minuti su una griglia leggermente unta, in una piastra o in una padella antiaderente senza olio. Appoggia un peso leggero sopra, ad esempio un coperchio. Tosta i semi di sesamo in una piccola padella asciutta fino a doratura, mescolando frequentemente.

Passaggio 3

5 cucchiai Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman

Taglia le melanzane a strisce di circa 3 cm e mescolale in una ciotola con la Salsa Teriyaki BBQ Kikkoman.

Passaggio 4

250 g di riso per sushi cotto

Dividi il riso in due ciotole, come per un chirashi bowl, e disponi sopra le strisce di melanzana. Cospargi con i semi di sesamo e servi accompagnando con la salsa al lime.