KIKKOMAN

Aubergine laquée sauce salsa

durée totale **22 min.** **10 min.** temps de préparation **12 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

2 portions

0,5	citron vert
70 g	d'oignon rouge, finement haché
3 càs	Kikkoman Ponzu - un mélange de sauce soja et vinaigre, avec du jus de yuzu
0,5 bouquet	de coriandre, grossièrement hachée
300 g	d'aubergines
2 càs	de graines de sésame
5 càs	Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman
250 g	de riz à sushi cuit (voir astuce plus bas)

PRÉPARATION

Étape 1

0,5 citron vert - **70 g** d'oignon rouge, finement haché - **3 càs** Kikkoman Ponzu - un mélange de sauce soja et vinaigre, avec du jus de yuzu - **0,5 bouquet** de coriandre, grossièrement hachée
Commencer par préparer la salsa : éplucher le citron vert et couper la chair en dés. Mélanger avec l'oignon, la coriandre et la sauce soja citronnée Kikkoman.

Étape 2

300 g d'aubergines - **2 càs** de graines de sésame
Couper les aubergines dans le sens de la longueur en tranches d'un peu moins d'1 cm d'épaisseur. Les faire cuire pendant 8 à 10 minutes sur un grill légèrement huilé, dans une poêle à griller ou dans une poêle antiadhésive sans huile. Idéalement, placer un poids léger dessus, comme un couvercle de casserole. Faire griller les graines de sésame dans une petite poêle sèche jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en remuant fréquemment.

Étape 3

5 càs Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman
Couper l'aubergine en lamelles de 3 cm et les mélanger dans un saladier avec la sauce barbecue teriyaki Kikkoman à la coréenne.

Étape 4

250 g de riz à sushi cuit
Répartir le riz dans deux bols comme pour un bol de chirashi et disposer les lamelles d'aubergine dessus. Saupoudrer de graines de sésame et servir avec la salsa au citron vert.