KIKKOMAN

Fromage halloumi et aubergine façon Yakitori

durée totale **25 min.** **20 min.** temps de préparation **5 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.317 kJ / 315 kcal

Matières grasses: **19 g** Protéines: **20 g**
Glucides: **16 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Fromage :

150 g	de fromage halloumi
0,25	aubergine

Sauce:

4 càs	Sauce soja sucrée Kikkoman
1 càc	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 càc	de vinaigre de riz
1 càc	de jus de citron vert
1	gousse d'ail
1 càc	d'amidon de pomme de terre
4 càc	d'eau

Pour servir :

3 pincées	de graines de sésame grillées

PRÉPARATION

Étape 1

150 g de fromage halloumi - **0,25** aubergine
Couper l'halloumi et l'aubergine en cubes uniformes d'environ 2 cm de taille et les enfiler sur des brochettes, en alternant entre fromage et aubergine.

Étape 2

4 càs Sauce soja sucrée Kikkoman - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1 càc** de vinaigre de riz - **1 càc** de jus de citron vert - **1** gousse d'ail - **1 càc** d'amidon de pomme de terre - **4 càc** d'eau
Verser la sauce pour le riz et la sauce soja Kikkoman dans une casserole. Ajouter le vinaigre, le jus de citron vert et la gousse d'ail râpée et chauffer le tout à feu moyen.

Pendant ce temps, mélanger vigoureusement l'amidon de pomme de terre avec de l'eau à l'aide d'une fourchette. Lorsque le liquide commence à bouillir, ajouter le mélange d'amidon et remuer vigoureusement. Une fois que le mélange se met à épaissir, ne pas tarder à retirer la casserole du feu.

Étape 3

3 pincées de graines de sésame grillées
Griller les brochettes à 200 - 220 °C pendant 3 à 4 minutes, en les retournant toutes les 20 à 30 secondes pour qu'elles soient uniformément grillées de tous les côtés.

Napper les yakitoris grillés avec la sauce préparée à l'étape 2. Servir les yakitoris saupoudrés de graines de sésame grillées.