KIKKOMAN®

Berenjena a la parrilla con aderezo de tahín de soja

Tiempo total **90 Mins.** **60 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
820 kJ / 195 Kcal

Grasas: **12,1 g** Proteínas: **5 g**
Carbohidratos: **14 g**

INGREDIENTES

4 porciones

2	berenjenas
2 cucharadas	sal
2 cucharadas	aceite de oliva
0,5	hinojo
0,5	granada
25 g	pistachos
	Algunas hojas de menta

Para el aliño

1	diente de ajo
2 cucharadas	tahín (pasta de sésamo)
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1,5 cucharaditas	sirope claro de azúcar (alternativa: sirope de agave)
1 cucharada	zumo de lima
	Pimienta recién molida

PREPARACIÓN

Pasos 1

Lave y corte las berenjenas a lo largo, espolvoree las superficies de corte con sal y deje reposar las berenjenas durante unos 60 minutos. Pase los trozos de berenjena por agua, séquelos y áselos en una parrilla por ambos lados durante unos 4-5 minutos. Sirva en un plato y rocíe con aceite de oliva.

Pasos 2

Limpie y lave el hinojo, córtelo en tiras finas y colóquelo sobre las berenjenas. Desgrane la granada y viértala sobre el hinojo con los pistachos y la menta.

Pasos 3

Para el aderezo pele el ajo, prénselo y mézclelo con el tahín, la salsa de soja, el sirope y el zumo. Sazone con pimienta, vierta sobre la berenjena y sirva.