

# Glazovaný lilek s limetkovou salsou

Celkový čas vaření **22 min.** 10 min. Doba přípravy **12 min.** Doba vaření

## INGREDIENCE

### 2 Porce

<b>0,5</b>	limetky
<b>70 g</b>	červené cibule, jemně nakrájené
<b>3 polévkové lžíce</b>	<u>Kikkoman Ponzu sójová omáčka s yuzu</u>
<b>0,5 svazku</b>	koriandru, nahrubo nasekaného
<b>300 g</b>	lilku
<b>2 polévkové lžíce</b>	sezamových semínek
<b>5 polévkové lžíce</b>	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob</u>
<b>250 g</b>	uvařené sushi rýže (viz tip)

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

**0,5** limetky - **70 g** červené cibule, jemně nakrájené - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Ponzu sójová omáčka s yuzu - **0,5 svazku** koriandru, nahrubo nasekaného

Nejprve připravte salsu: oloupejte limetku a dužinu nakrájejte na malé kousky. Smíchejte ji s cibulí, koriandrem a omáčkou Kikkoman Ponzu yuzu.

### Krok 2

**300 g** lilku - **2 polévkové lžíce** sezamových semínek

Nakrájejte lilek podélně na plátky silné necelý 1 cm. Grilujte je 8–10 minut grilu lehce potřeném olejem, nebo na grilovací či nepřilnavé pánvi bez oleje. Na plátky lilku můžete položit lehkou zátěž, například pokličku. Sezamová semínka nasucho opražte v malé pánvi, dokud nezezlátnou, a často míchejte.

### Krok 3

**5 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob

Nakrájejte lilek na proužky široké asi 3 cm a v míse je promíchejte s Kikkoman Teriyaki BBQ omáčkou na korejský způsob.

### Krok 4

**250 g** uvařené sushi rýže

Rozdělte rýži do dvou misek, jako při přípravě chirashi bowl, a na vrch rozložte proužky lilku. Posypte sezamovými semínky a podávejte s limetkovou salsou.