



GEGRILDE AUBERGINE SPIEZEN.

3 personen, 2 piesjes p.p.

1 mooie aubergine.

Borrelglas sojasaus.

½ Borrelglas sesam olie.

1 Eetlepel sesamzaad.

Eetlepel rijstazijn (of gewone azijn, of citroensap)

Peper en zout.

Was de aubergine goed. Snij (met schil) de aubergine in dobbelsteentjes van 1 a 1 ½ cm omvang. Rijg ze aan t stokkie. Goed tegen elkaar aan.

Strijk met een kwastje de goed geschudde marinade erover.

(de satéstokjes van tevoren even in koud water leggen, dan verbranden ze niet)

Leg op de BBQ, af en toe even draaien. Na ongeveer 10 a 15 minuten zijn ze gaar..

