

Пикката из баклажанов с острой заправкой понзу

Общее время **50 мин** 30 мин Время подготовки 20 мин Время приготовления 30 мин Время выдержки

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для баклажанов:

1,5 кг	баклажанов, нарезанных кружочками (толщиной около 1 см)
20 г	соли
20 г	сахара
3	яйца
100 г	пшеничной муки
100 г	<u>панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей</u>
5 г	молотой копчёной паприки
300 мл	растительного масла

Для фасолевого крема:

1 ст. л.	лимонной цедры
30 мл	лимонного сока
1,2 кг	консервированной белой фасоли (без жидкости)
10 г	чеснока, мелко рубленого
100 г	пасты кешью
20 г	соли
100 мл	оливкового масла

Для заправки:

400 г	огурцов, очищенных от семян и мелко нарезанных
200 г	лука-шалота, мелко нарезанного
2	перца чили средней остроты, мелко

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Слегка приправьте кружочки баклажанов солью и сахаром и дайте им настояться около 30 минут. На одного человека должно приходиться по 3 кружочка.

Шаг 2

Смешайте лимонную цедру, лимонный сок, фасоль, чеснок и пасту кешью с солью и оливковым маслом до гладкого крема.

Шаг 3

Смешайте огурец, лук-шалот, перец чили и имбирь с горчицей, мёдом и соусом Понзу Kikkoman Лимон. Медленно добавьте оливковое масло, чтобы получилась эмульсия. Затем добавьте шнитт-лук.

Шаг 4

Высушите баклажаны бумажным полотенцем. Взбейте яйца. Смешайте панко Kikkoman с паприкой. Обмакните кружочки баклажана в муку, затем окуните их в яйцо и, наконец, в панко Kikkoman. Разогрейте масло в сковороде примерно до 175°C и обжаривайте баклажаны до золотистой корочки.

30 г	нарезанных имбиря, мелко
100 г	нарезанного зернистой горчицы
50 г	мёда
200 мл	<u>цитрусово-соевого</u> <u>соуса Понзу Kikkoman</u> <u>«Лимон»</u>
100 мл	оливкового масла
20 г	шнитт-лука, мелко рубленого

Дополнительно:

100 г	руколы, готовой к подаче
-------	-----------------------------

Шаг 5

Разогрейте в сотейнике фасолевый крем и разложите по тарелкам. Добавьте по три кружочка баклажана, полейте их заправкой и подавайте, посыпав руколой.