Gemarineerde aubergines van de grill of BBQ

**Ingrediënten**

2 aubergines

3 bosuien

2 tl sesamzaadjes

1 rode peper

**Marinade**

3 el sojasaus

2 el sesamolie

1 el bruine basterd suiker

1 limoen

1 tl gember

1 tl knoflook

**Bereiding**

**Stap 1**

Meng alle ingrediënten van de marinade in een klein steelpannetje en verwarm tot de bruine basterd suiker gesmolten is. De marinade zal een beetje dikker worden.

**Stap 2**

Halveer de aubergines en bestrijk deze met de marinade. Zorg dat alle marinade gebruikt wordt en verdeel alles over de aubergines. Laat de marinade 30 minuten intrekken.

**Stap 3**

Grill de aubergines in totaal ongeveer 15 minuten met tussentijds omkeren. Heb je nog een beetje marinade over? Bestrijk de aubergines er tussendoor mee.

**Stap 4**

Snijd ondertussen de bos uien in ringen en de rode peper fijn.

**Stap 5**

Serveer de gare aubergines met de sesamzaadjes, bos uien en rode peper.