**Miso-glazed aubergine (nasu dengaku)**

Nodig:

2 niet al te grote aubergines

2 eetlepels arachide olie

¼ cup miso pasta

2 eetlepels mirin

1 eetlepel kristalsuiker

1 eetlepel sake

sesamzaadjes

Bereiding:

Halveer de aubergines in de lengte en snijd er met een mes aan de de binnenkant een ruitpatroon in. Verwarm in een pan op hoog vuur olie leg de aubergine er met de schilkant in de olie in. Bak ze een paar minuten tot de schil bruin is. Draai de aubergines om en dek de pan af met een deksel. Bak tot de aubergines gaar zijn (ongeveer 3 tot 4 minuten). Meng ondertussen in een kom miso, mirin, suiker en sake. Bedek een bakplaat met folie en leg de aubergines erop. Smeer het miso dengaku mix op elke aubergine totdat het hele oppervlak is bedekt. Zet in de oven en grill 4 minuten. De misomix moet borrelen als je hem uit de oven haalt. Strooi er sesamzaadjes over en serveer heet.