

# Vegetais com Maionese Ponzu

Tempo total **55 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de marinada **20 Mins.** Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)  
**3.280 kJ / 784 kcal**

Gorduras totais: **61 g** Proteína: **12 g**  
Hidratos de carbono: **50,5 g**

## INGREDIENTES

2 Porções

**3 colheres de sopa** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)

**1** curgete média

**1** beringela pequena

**2** dentes de alho

**1** pimento vermelho

**2** batatas

**1** cebola roxa

**3 colheres de sopa** de azeite

**Maionese ponzu**

**6 colheres de sopa** [Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão](#)

**8 colheres de sopa** de maionese

**1** raminho de alecrim

Pimenta a gosto

**3** dentes de alho

[Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)

## PREPARAÇÃO

**Passo 1**

Corte a curgete e a beringela às rodelas. Corte o pimento em pedaços grandes e as batatas em quartos. Corte a cebola em pedaços grossos.

**Passo 2**

Numa tigela, misture o azeite com os dentes de alho esmagados com uma prensa de alhos. Adicione o molho de soja e combine tudo.

**Passo 3**

Coloque os vegetais neste molho e deixe a marinar durante 15 minutos.

**Passo 4**

Coloque o molho Kikkoman Ponzu Citrus numa tigela grande. Adicione a maionese, o alecrim picado e o alho esmagado com a prensa. Tempere com pimenta a gosto e molho de soja Kikkoman e combine tudo bem.

**Passo 5**

Grelhe os vegetais durante cerca de 7-10 minutos, virando-os ocasionalmente para ficarem cozinhados de forma uniforme. As batatas podem demorar de mais algum tempo (entre 15 e 20 minutos, dependendo do tamanho dos pedaços).

**Passo 6**

Coloque os vegetais grelhados num prato.

**Passo 7**

Sirva com a maionese Ponzu.