



## Κεφτεδάκια μελιτζάνας με αρωματική σως ταχινιού

**Μερίδες:** 15-17 κεφτεδάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά

### Υλικά για τα κεφτεδάκια:

1 μεγάλη μελιτζάνα φλασκή, κομμένη σε κυβάκια

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

**1 κ.σ. Ταχίνι με πρωτεΐνη WILD SOULS**

ξύσμα από 1 λεμόνι

50 γρ. αλεύρι αμυγδάλου

60 γρ. φακές, βρασμένες (30 γρ. άβραστες)

2 κ.σ. κάπαρη, ψιλοκομμένη

1 κ.σ. ξανθές σταφίδες, ψιλοκομμένες

7-8 φύλλα φρ. βασιλικού, χοντροκομμένα

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τη σως:

20 γρ. φύλλα φρ. βασιλικού

¼ ματσ. μαϊντανό

**80 γρ. Ταχίνι 100% Σησάμι WILD SOULS**

1 κ.σ. maple syrup

1 σκ. σκόρδο

½ κ.σ. σάλτσα σόγιας

χυμό από 1 λεμόνι

20-40 ml κρύο νερό (ανάλογα με το πόσο πηχτή την θέλουμε)

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Εκτέλεση :**

- 1) Ξεκινάμε με το μείγμα για τα κεφτεδάκια. Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει σοτάρουμε τα κρεμμύδια για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε τις μελιτζάνες και σοτάρουμε για ακόμη 10-12 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα και να μελώσουν.



- 2) Μόλις μαλακώσουν τα μεταφέρουμε σε ένα μούλτι, προσθέτουμε το [Ταχίνι με πρωτεΐνη WILD SOULS](#), το ξύσμα, το αλεύρι, τις φακές, την κάπαρη, τις σταφίδες και τον βασιλικό. Αλατοπιπερώνουμε προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά μας. Δεν θέλουμε το μείγμα μας να γίνει σαν πουρές θέλουμε να κρατάει κάποια κομματάκια. Το μεταφέρουμε σε ένα μπολ και το αφήνουμε για 5-10 λεπτά στο ψυγείο να κρυώσει για να πλάθεται πιο εύκολα.
- 3) Κάνουμε 20 κεφτεδάκια (περίπου 25 γρ. το καθένα) , τα βάζουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο στους 200°C στις αντιστάσεις για 30-40 λεπτά.
- 4) Όσο ψήνονται τα κεφτεδάκια ετοιμάζουμε τη σως ταχινιού. Σε ένα μούλτι βάζουμε τα φύλλα βασιλικού, τον μαϊντανό, το [Ταχίνι με πρωτεΐνη WILD SOULS](#), το marle sygur, το σκόρδο, τη σάλτσα σόγιας, το χυμό λεμονιού, 4 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.