

DINNERLY



Broodje met aubergine in misomarinade met een salade van tatsoi en tomaat



40-50min



2 personen

Een broodje aubergine? Jazeker! Deze groente geeft een heerlijke bite en smaak, zeker als je 'm bestrijkt met een rijke marinade van misopasta en gember. Erbij serveer je een frisse salade van tomaat, cashewnoten en tatsoi – een Chinese sla die sterk lijkt op paksoi. Wat een feest!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 stukje verse gember
- 2 zakjes misopasta ^{1,6}
- 1 aubergine
- 50g cashewnoten ¹⁵
- 2 tomaten
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 1x tatsoi

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- 3tl honing
- mayonaise ³
- plantaardige olie
- witte azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Gember hoeft niet geschild te worden voordat je 'm raspt. Zorg dan wel dat je de schil goed schoonschrobt.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 682kcal, vet 44.3g, koolhydraten 55.8g, eiwit 15.9g



1. Marinade maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en rasp 1 teen knoflook fijn. Schil evt. de **gember** en rasp 'm fijn. Maak een **marinade** van de **misopasta**, de **helft van de gember**, de knoflook, 2el witte azijn, 1el plantaardige olie en 2tl honing. Voeg voorzichtig een drupje water toe als de **marinade** te dik lijkt.



2. Aubergines roosteren

Snij de **aubergine** in dunne plakken – zo'n 0,5cm dik. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hou wat ruimte over voor de **cashewnoten**. Bestrijk de **aubergine** licht met de **marinade** en rooster in totaal ca. 20min in de oven. Bestrijk ze na ca. 15min roosteren opnieuw met de **marinade**.



3. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **rest van de gember**, 1tl honing, 1tl mosterd, 1el plantaardige olie en 1el azijn. Snij **1 tomaat** in dunne plakjes en de **andere tomaat** in grote blokjes. Meng de **dressing** door de **blokjes tomaat** en zet even opzij.



4. Broodjes bakken

Snij de **broodjes** open en besmeer de snijvlakken met in totaal 1el boter. Leg ze op een ovenrek, schuif ze boven de **aubergine** in de oven en bak in ca. 8min goudbruin. Hak de **cashewnoten** grof, leg ze naast de **aubergine** op de bakplaat en rooster de laatste 5-6min mee.



5. Beleggen en serveren

Hussel **3/4e van de tatsoi** door de **tomatenblokjes**. Besmeer de **gebakken broodjes** met **mayonaise**. Beleg de **broodjes** met de **rest van de tatsoi**, de **plakken tomaat**, **2 plakken aubergine** elk en een paar **cashewnoten**. Serveer de **broodjes** met de **salade** en eventueel overgebleven **cashewnoten, aubergine en marinade**.



6. Hetzelfde maar anders

Als je liever toch geen broodjes serveert, kun je deze ingrediënten ook gebruiken om een forse salade met croutons te maken! Snij de broodjes in blokjes, hussel deze om met wat olijfolie, peper en zout en verdeel ze over een tweede bakplaat met bakpapier. Rooster 5-6min in de oven. Snij beide tomaten in blokjes en meng met de tatsoi en dressing. Serveer met de aubergine, cashewnoten en croutons.