

DINNERLY



Special: aubergineburger van de BBQ met feta-muntcrème en watermeloen



ca. 30min



2 personen

Sta jij als vegetariër maar een beetje verveeld toe te kijken wanneer het vlees op de barbecue ligt te smeulen? Niet met deze heerlijke aubergineburgers! Deze vegetarische verademing wordt met zacht zoete briochebroodjes, fris-kruidige feta-muntcrème en een zomerse meloensalade geserveerd. Vegetariër of niet: je zult er ongetwijfeld van genieten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 aubergine
- 1 watermeloen
- 50g feta ⁷
- 10g verse munt
- 1 rode ui
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ³
- 1tl honing
- 3el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- barbecue of grillpan
- bakkwast
- zeef of vergiet
- aluminiumfolie

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

KOOKTIP

Als je geen barbecue hebt kun je een (grill)pan gebruiken.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 599kcal, vet 33.0g, koolhydraten 65.3g, eiwit 14.6g



1. Aubergine voorbereiden

Steek de barbecue aan. Snij de **aubergine** in plakken van ca. 2cm dik. Meng 1el olijfolie en 2el balsamicoazijn en wentel de **aubergine** erdoor. Kruid met 1/2tl peper en zout en zet opzij.



2. Meloensalade maken

Snij de **watermeloen** in vieren, verwijder de schil en snij het **vruchtvlees** in stukken van ca. 2cm. Maak een **dressing** van 1el balsamicoazijn, 1tl honing en een snuf peper en zout. Meng de **watermeloen** met de **dressing**.



3. Feta-muntcrème maken

Verkruimel de **feta** met je vingers. Pluk de **muntblaadjes** van de steeltjes en snij de **helft van de munt** fijn. Maak een **dip** van de **munt**, de **feta**, 2el mayonaise en 1tl water. Pel en halveer de **ui**, laat **1 helft** heel en snij de **andere helft** in dunne repen. Leg de **uieren** in een zeef of vergiet en giet er heet water overheen.



4. Ui grillen

Bestrijk de **uiehelft** met 1tl olijfolie en leg 'm met de snijkant naar onder op de barbecue. Gril 4-6min en snij 'm dan doormidden. Snij de **broodjes** open. Leg een stuk aluminiumfolie op de barbecue, leg de **broodjes** erop en rooster ze in 1-2min goudbruin. Snij de **tomaat** in plakken.



5. Afmaken en serveren

Gril de **plakken aubergine** 3-4min per kant, tot ze mooi bruin en zacht zijn. Bestrijk de **broodjes** met de **feta-muntcrème** en beleg ze met de **aubergine**, **tomaat** en **gegrilde ui**. Meng de **watermeloensalade** met de **uieren** en garneer 'm met de **rest van de munt**.



6. Gegrilde watermeloen

Kun je geen genoeg krijgen van BBQ'en? Gril de watermeloen dan gewoon mee! Snij 'm in vieren en dan in plakken van ca. 2cm dik, leg ze op een rooster en gril ze ca. 2min, tot er mooie strepen ontstaan. Serveer ze vervolgens met de uieren en munt.