

DINNERLY



Aubergineburger met mozzarella en een frisse veldsalade



30-40min



2 personen

Ken je "parmigiana di melanzane," het Italiaanse gerecht met geroosterde aubergine, tomatensaus en gebakken kaas? Dat gerecht was de inspiratie voor deze prachtige burger. Je paneert en roostert plakken aubergine en belegt daarmee een briochebroodje. Voeg een fruitige tomatensaus en wat mozzarella toe en je hebt een gloednieuwe klassieker.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 10g verse basilicum
- 1 grote aubergine
- 1 bol mozzarella ⁷
- 50g paneermeel ¹
- 50g veldsla
- 1 pakje tomatensaus met basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei ³
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- 2el bloem ¹
- plantaardige olie
- peper en zout

KOOKGEREI

- grote koekenpan

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 655kcal, vet 29.6g, koolhydraten 72.2g, eiwit 27.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie. Snij de **broodjes** open en rooster ze ca. 2min per kant op laag tot middelhoog vuur. Pluk de **basilicum** van de steeltjes.



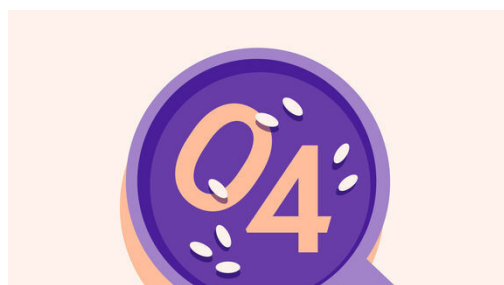
2. Paneren voorbereiden

Snij de **aubergine** in plakken van ca. 1cm. Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur in kleine stukjes. Pak 3 diepe borden. Klop een ei los in het 1e bord, meng 2el bloem met een snuf peper en zout in het 2e, en schenk het **paneermeel** in het 3e (zie ook de tip in **stap 6!**).



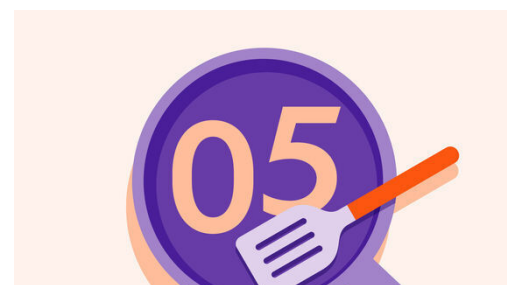
3. Aubergine paneren

Wentel de **plakken aubergine** achtereenvolgens door de bloem, het ei en tenslotte door het **paneermeel**. Druk een beetje aan met je vingers en leg de **plakken** op een groot bord tot alles gepaneerd is.



4. Aubergine bakken

Verwarm opnieuw de koekenpan en vul met ca. 2cm plantaardige olie. Verhit de olie op middelhoog tot hoog vuur. Gooi een paar kruimels **paneermeel** in de olie om de temperatuur te testen: als de olie borrelt is ie warm genoeg. Bak de **aubergine** in meerdere porties 2-3min per kant. Laat uitlekken op wat keukenpapier en bestrooi met een snufje zout.



5. Burger beleggen

Meng 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout door de **veldsla**. Beleg de onderste helften van de **broodjes** met de **tomatensaus**, de **aubergine** en de **mozzarella**. Leg de bovenste helft erop en bestrooi met de **rest van de basilicum**. Serveer de **burgers** met de **veldsla**.



6. Nog Italiaanser!

Doe een greep in je keukenla of -kastje vol gedroogde kruiden om dit gerecht nog Italiaanser te maken. Heb je oregano, salie en/of rozemarijn liggen? Meng voordat je de aubergine paneert een paar snufjes door het paneermeel – zo wordt je burger **nóg** lekkerder!