



Gebakken aubergine met chilipeper

op kokosnoedels met sinaasappel



20-30min



2 personen

Als je aubergine en chilipepers samen goudbruin bakt en die vervolgens met noedels, geraspte kokos, sappige sinaasappelpartjes, teriyakisaus, verse munt, Thaise basilicum en aromatische koriander mengt, ontstaat er iets dat er niet alleen geweldig uit ziet, maar ook fantastisch smaakt!

Wat je van ons krijgt

- 1 grote aubergine
- 2 rode uien
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde limoen
- 1 rode chilipeper
- 250g noedels¹
- 1 zakje kokosrasp
- 30g verse kruidenmix: koriander, munt en Thaise basilicum
- 1 sinaasappel
- 50ml teriyakisaus^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- vergiet

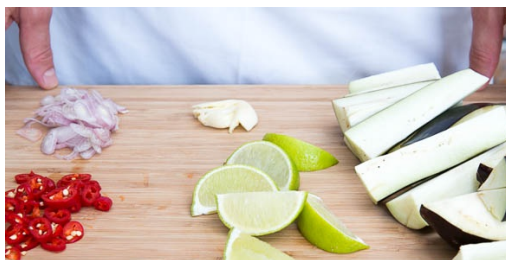
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 775kcal, vet 17.9g, koolhydraten 139.0g, eiwit 19.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aubergine** in parten van 2-3cm dik. Pel de **uien** en snijd ze in dunne ringen. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Snijd de **limoen** in parten en de **chilipeper** in dunne ringen. **Tip:** houd je niet zo van pittig? Gebruik dan minder **chilipeper** en verwijder de zaadlijsten.



4. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Giet af in een vergiet en spoel met koud water. Pluk de **Thaise basilicum** en de **muntbladjes** en snijd fijn. Snijd de **koriander incl. steeltjes** fijn.



2. Groenten bakken

Meng de **aubergine** met de **knoflook**, de **ui**, de **chilipeper**, 1el plantaardige olie, 1tl azijn, ½tl suiker en een snuf peper en zout. Verdeel het geheel over een bakplaat met bakpapier en bak in 15-20min in de oven goudbruin.



5. Sinaasappel snijden

Snijd de schil van de **sinaasappel** en verwijder daarbij ook het witte deel van de schil. Snijd het vruchtvlees dan voorzichtig tussen de witte delen uit. Pers de **rest van het sap** uit de overgebleven schil. **Tip:** om werk te besparen kun je ook **1 sinaasappel helft** in parten snijden en de **andere helft** uitpersen.



3. Kokosrasp roosteren

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verhit een kleine koekenpan zonder vet op middelhoog vuur. Bak de **kokosrasp** in 2-3min goudbruin. **Pas op:** het kan snel aanbranden.



6. Noedels mengen

Meng de **noedels** met het **sinaasappelsap**, de **teriyakisaus**, ca. $\frac{2}{3}$ van de **kokosrasp** en ca. $\frac{2}{3}$ van de **kruiden**. Schep de **noedels**, **aubergine** en **sinaasappel** op borden, garneer met de **rest van de kruiden** en de **rest van de kokosrasp** en serveer met de **limoenparten**.