



Aubergine-misoburgers

met komkommer en uienrelish



30-40min



2 personen

Misopasta maakt alles lekkerder, en deze aubergineburgers vormen geen uitzondering. Je belegt de burgerbroodjes met gemarineerde miso-aubergine, komkommer en uienrelish en maakt alles af met kruidige kerrie-aardappels uit de oven.

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 2 rode uien
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}
- 1 minikomkommer
- 1 zakje sumak
- 1 zakje sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- 2el tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine koekenpan
- dunschiller

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

Kooktip

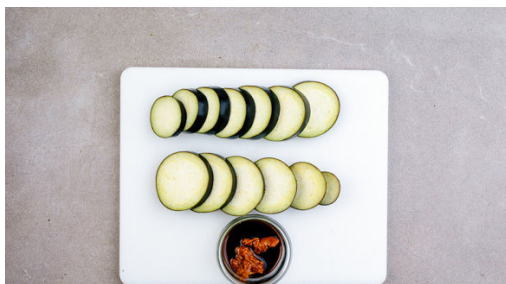
Als je wilt kun je ook mayonaise gebruiken in plaats van ketchup.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

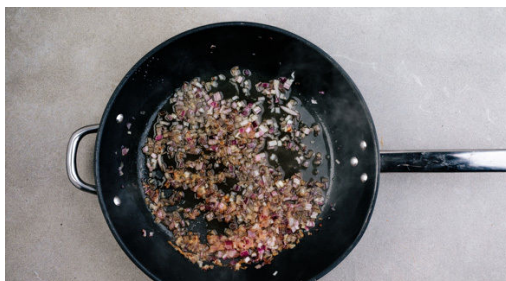
Voedingswaarde per portie

calorieën 621kcal, vet 16.1g, koolhydraten 98.0g, eiwit 18.4g



1. Aubergine marineren

Verwarm de oven voor op 220°C (of 200°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in ca. 1,5cm dikke schijven. Roer de **miso** met de **sojasaus** en 1el azijn los. Hussel de **aubergine** om met de **misomarinade** en zet opzij.



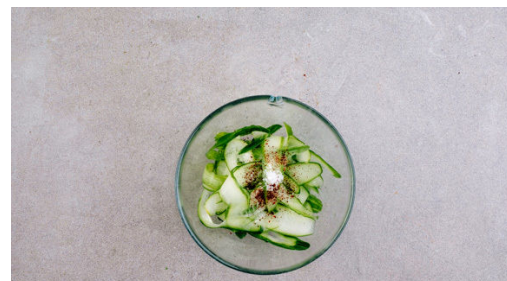
4. Ui bakken

Pel en hak de **uien** fijn. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **ui** in 5-8min zacht. Voeg evt. wat water toe om te voorkomen dat de **ui** aanbrandt.



2. Aardappels bakken

Snijd de **aardappels incl. schil** in ca. 1cm grote blokjes en spreid ze uit over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en de **madraskruiden naar wens**. Rooster de **aardappels** ca. 20min in de oven tot ze knapperig en aan de randjes goudbruin zijn.



5. Salade voorbereiden

Bak de **broodjes** in 3-5min in de oven af. Schaaf de **minikomkommer** met een dunschiller of kaasschaaf in dunne linten. Hussel de **komkommerlinten** om met de **sumak naar smaak**, en zout en azijn.



3. Aubergine bakken

Leg de **aubergineschijven** op een 2e bakplaat met bakpapier en verdeel evt. **overgebleven marinade** erover. Bak de **aubergine** ca. 10min in de oven, draai de **schijven** dan om en bak ze nog eens 5-8min tot ze goudbruin en gaar zijn.



6. Relish afmaken

Blus de **ui** af met 1tl azijn en bak nog 1-2min. Neem de pan van het vuur en roer de **sriracha** en 2el ketchup door de **ui** (zie **kooktip, links**). Snijd de **broodjes** open en bestrijk ze naar wens met de **uienrelish**. Beleg met de **komkommer** en **aubergine**. Serveer de **broodjes** met de **aardappels**, de **rest van de komkommer** en de **rest van de relish**.