



Gegrilde aubergine met pindasaus

en geurige kokosrijst



20-30min



2 personen

Vandaag serveer je gegrilde aubergine met een lekkere pindasaus met kokosmelk in combinatie met kokosrijst en een frisse salade. Jawel, dat klopt, de kokosmelk schittert vandaag in een dubbelrol, want het tilt ook de basmatirijst tot een hoger niveau. Geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 200ml kokosmelk
- 150g biologische basmatirijst
- 1 grote aubergine
- 1 zakje Chinese vijfkruidenmix
- 1 onbehandelde limoen
- 1 zakje pindakaas ¹
- 25ml tamari-sojasaus ²
- 2 tomaten
- 1 komkommer
- 1 zakje sriracha
- 25g gezouten cashewnoten ^{1,3}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- ovenrek
- bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citrusspers
- zeef

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

Allergenen

Pinda's (1), Soja (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 782kcal, vet 41.0g, koolhydraten 84.2g, eiwit 20.6g



1. Rijst koken

Breng de **helft van de kokosmelk** en 200ml water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **rijst** grondig in een zeef en voeg het aan de kokende **kokoswater** toe. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 12-14min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



2. Aubergine snijden

Verwarm ondertussen de oven voor op 250°C met de grill aan, of met boven-/onderwarmte. Snijd de **aubergine** in de lengte in ca. 1cm dikke plakken en wrijf ze in met de **kruidenmix**, een flinke snuf zout en 1el plantaardige olie.



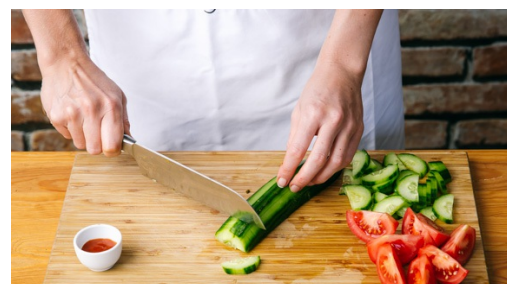
3. Pindasaus maken

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Doe de **rest van de kokosmelk** met de **pindakaas**, **limoenrasp** en **-sap**, de **sojasaus** en 50-80ml water in een kleine kookpan en roer goed door. Breng aan de kook en laat de **sous** op laag vuur 5-6min zachtjes pruttelen, tot de **sous** ingedikt is.



4. Aubergine grillen

Leg de **plakken aubergine** naast elkaar op een ovenrek met bakpapier en rooster 8-12min in de oven. Draai ze halverwege de baktijd een keer om.



5. Salade voorbereiden

Snijd de **tomaten** in partjes en verwijder de harde kern. Schil de **komkommer** evt., snijd 'm in de lengte in vieren en dan in plakjes. Meng de **tomaat** met de **komkommer** en de **sriracha**.



6. Afmaken en serveren

Roer de **rijst** los met een vork en serveer met de **gegrilde aubergine** en **tomaten-komkommersalade**. Besprenkel met de **pindasaus** en bestrooi naar smaak met wat zout(vlokken) en (versgemalen) peper. Bestrooi met de **cashewnoten**.