



Gegrilde aubergine met pindasaus

en geurige kokosrijst



20-30min



2 personen

Wij kennen satésaus, of pindasaus, natuurlijk al heel ons leven, maar in de rest van Europa is deze saus minder bekend. Daar is de laatste tijd gelukkig verandering in gekomen, maar 'onze' pindasaus zul je niet zo snel tegenkomen in het buitenland. Elk land heeft namelijk zo'n beetje z'n eigen variant ontwikkeld. Wat vind je van deze versie met limoen?

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje kokosmelk
- 150g basmatirijst
- 1 aubergine
- 1 zakje Chinese 5-kruidenmix
- 1 limoen
- 2 zakjes pindakaas⁵
- 1 zakje sojasaus^{1,6}
- 1 tomaat
- 1 minikomkommer
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje cashewnoten¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- maatbeker
- keukenrasp
- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 890kcal, vet 51.4g, koolhydraten 88.6g, eiwit 21.9g



1. Rijst koken

Breng **150ml kokosmelk** en 150ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **rijst** grondig in een zeef en voeg het aan de kokende **kokosmelk** toe. Kook de **rijst** afgedekt op laag vuur in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat afgedekt rusten.



2. Aubergine snijden

Verwarm de oven voor op 250°C met de grill aan. Snijd de **aubergine** in de lengte in plakken en wrijf ze in met de **Chinese 5-kruidenmix**, een snuf zout en 1-2el plantaardige olie.



3. Satésaus maken

Rasp de **limoenschil** fijn, pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Doe de **rest van de kokosmelk** met de **pindakaas**, de **limoenrasp**, het **limoensap**, de **sojasaus** en 50-80ml water in een kleine kookpan en roer goed door. Breng aan de kook en laat de **sous** 5-6min zachtjes pruttelen.



4. Aubergine roosteren

Leg de **plakken aubergine** op een bakplaat met bakpapier en rooster 8-12min in de oven tot ze gaar zijn. Keer ze halverwege om.



5. Salade maken

Snijd de **tomaten** in partjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vieren en dan in stukjes. Meng de **tomaten** met de **komkommer** en de **sriracha**.



6. Serveren

Roer de **rijst** met een vork luchtig en serveer met de **aubergine** en **salade**. Besprenkel met de **satésaus** en bestrooi met zout en versgemalen peper. Bestrooi met de **cashewnoten**.