



Aubergine-miso burgers

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 courgette
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje rijstwijnazijn
- 500g kruimige aardappels
- 1 zakje curry-madraskruiden ¹⁰
- 2 rode uien
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 minikomkommer
- 1 zakje sumak
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- tomatenketchup
- olijfolie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

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

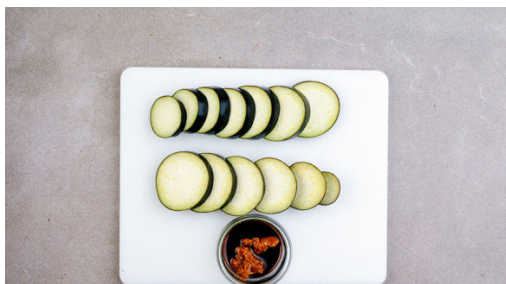
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

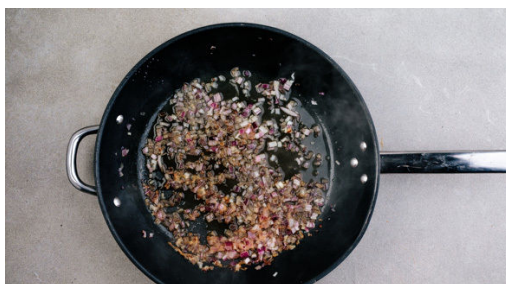
Voedingswaarde per portie

calorieën 663kcal, vet 21.4g, koolhydraten 101.2g, eiwit 17.6g



1. Aubergine marineren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in schijven. Meng de **miso** met de **sojasaus** en **rijstwijnazijn**. Hussel de **aubergine** om met de **misomarinade** en zet opzij.



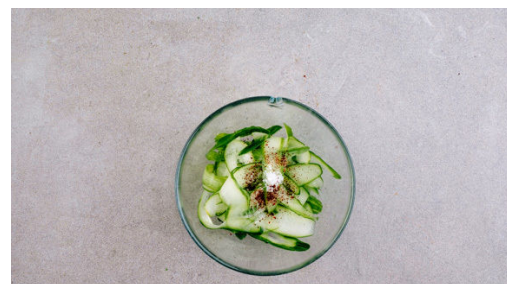
4. Uien bakken

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 roosteren

Snijd de **aardappels** in blokjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en **curry-madraskruiden** naar wens. Rooster de **aardappels** ca. 20min in de oven tot de randjes goudbruin en iets knapperig zijn.



5. Salade voorbereiden

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



3. Aubergine bakken

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



6. Relish afmaken

Voeg 1tl azijn aan de **uien** toe en stoof nog 1-2min. Neem de pan van het vuur en roer de **sriracha** en 2el ketchup door de **ui**. Snijd de **broodjes** open en bestrijk ze met de **uierenrelish**. Beleg met de **komkommer** en **aubergine**. Serveer de **broodjes** met de **aardappels**, de **rest van de komkommer** en de **mayonaise**.