



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 ernaast. Jawel, dat klopt, de kokosmelk schittert vandaag in een dubbelrol, want je gaart er ook de basmatirijst in. Geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje kokosmelk
- 150g basmatirijst
- 1 aubergine
- 1 zakje Chinese vijfkruidenmix
- 1 limoen
- 50g pindakaas⁵
- 25ml sojasaus^{1,6}
- 1 tomaat
- 1 komkommer
- 1 zakje sriracha
- 25g cashewnoten¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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 791kcal, vet 41.1g, koolhydraten 86.7g, eiwit 20.1g



1. Rijst koken

Breng de **helft van de kokosmelk** en 200ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **rijst** grondig in een zeef en voeg het aan de kokende **kokoswater** toe. Kook de **rijst** afgedekt op laag vuur n 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur.



2. Aubergine snijden

Verwarm de oven voor op 250°C met de grill aan, of 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 1-2el 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** 5-6min zachtjes pruttelen totdat ze dikker 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, verwijder de harde kern. Schil evt. de **helft van de komkommer** (of meer), snijd in de lengte in vieren en dan in plakjes. Meng de **tomaten** 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**.