



## <650kcal: 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 grote aubergine
- 25g misopasta <sup>1,6</sup>
- 25ml sojasaus <sup>1,6</sup>
- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 zakje madraskruiden <sup>10</sup>
- 2 rode uien
- 2 briochebroodjes <sup>1,3,7</sup>
- 1 komkommer
- 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

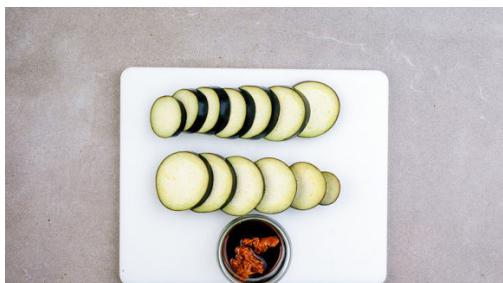
Als je wilt kun je ook mayonaise gebruiken in plaats van ketchup.

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 600kcal, vet 16.3g, koolhydraten 98.3g, eiwit 16.9g



### 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.



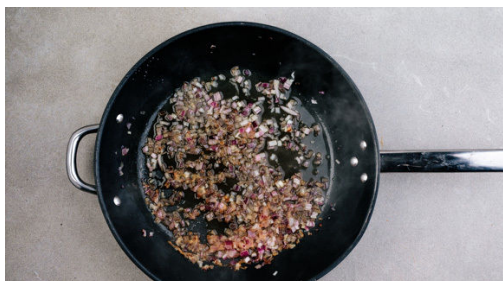
### 2. Aardappels bakken

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.



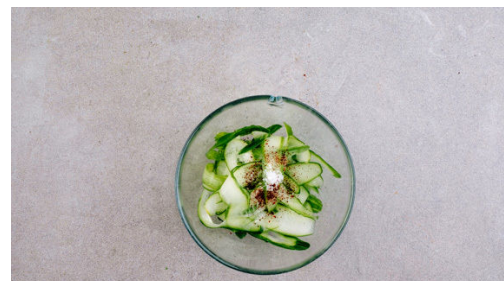
### 3. Aubergine bakken

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.



### 4. Ui bakken

Halveer en pel de **uien** en snipper 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.



### 5. Salade voorbereiden

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



### 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)**. 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**.