

DINNERLY



Aubergine in misomarinade op brioche met een salade van veldsla en tomaat



40-50min



2 personen

Een broodje aubergine? Jazeker! Deze groente geeft een heerlijke bite en smaak, zeker als je 'm bestrijkt met een rijke marinade van misopasta en gember. Erbij serveer je een frisse salade van tomaat, cashewnoten en veldsla. Wat een feest!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 stukje verse gember
- 50g misopasta ^{2,5}
- 1 aubergine
- 50g cashewnoten ⁶
- 2 tomaten
- 2 briochebroodjes ^{1,2,3}
- 50g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl mosterd ⁴
- 4tl mayonaise ¹
- 3tl honing
- plantaardige olie
- witte azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- keukenrasp

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

KOOKTIP

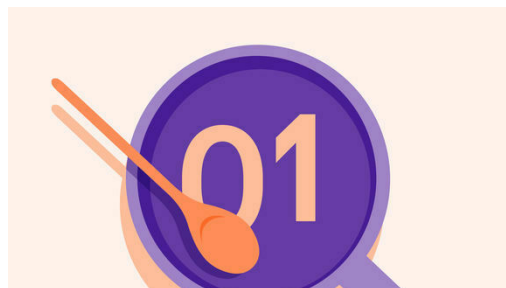
Gember hoeft niet geschild te worden voordat je 'm raspt. Zorg dan wel dat je de schil goed schoonschrobt.

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2), melk (3), mosterd (4), soja (5), noten (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

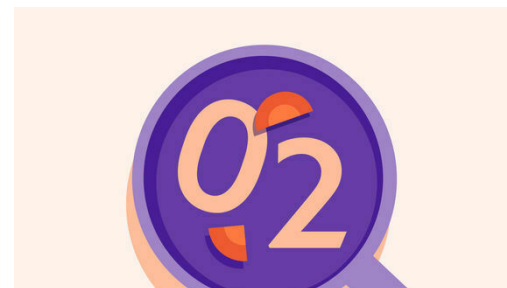
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 668kcal, vet 41.6g, koolhydraten 60.1g, eiwit 17.0g



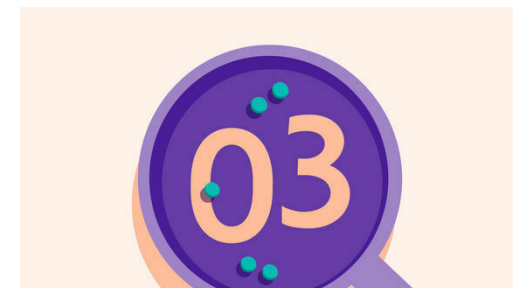
1. Marinade maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 1 teen knoflook en rasp fijn. Schil evt. de **gember** en rasp ook fijn. Maak een **marinade** van de **misopasta**, de **helft van de gember**, de knoflook, 2el witte azijn, 1el plantaardige olie en 2tl honing. Voeg een drupje water toe als de **marinade** te dik lijkt.



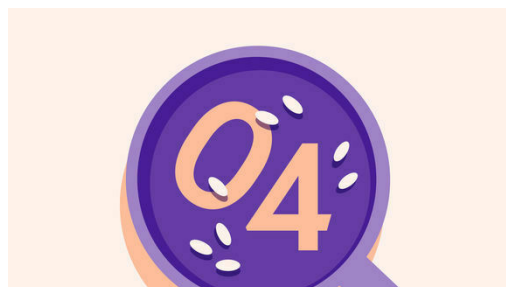
2. Aubergines roosteren

Snij de **aubergine** in dunne plakken. Leg ze op een bakplaat met bakpapier, hou wat ruimte over voor de **cashewnoten**. Bestrijk de **aubergine** licht met de **marinade** en rooster in totaal ca. 20min in de oven. Bestrijk ze na ca. 15min roosteren opnieuw met de **marinade** en bak nog ca. 5min.



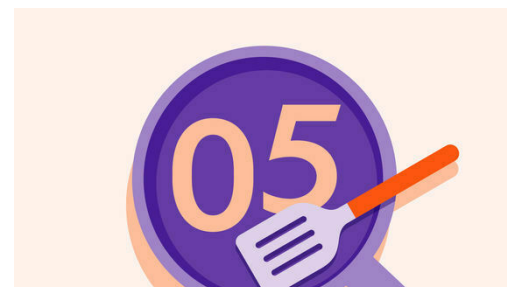
3. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **rest van de gember**, 1tl honing, 1tl mosterd, 1el plantaardige olie en 1el azijn. Snij **1 tomaat** in dunne plakjes en de **andere tomaat** in grove blokjes. Meng de **dressing** met de **blokjes tomaat** en zet opzij.



4. Broodjes bakken

Snij de **broodjes** open, leg ze op een ovenrek, schuif boven de **aubergine** in de oven en bak in 3-4min goudbruin. Hak de **cashewnoten** grof, leg ze naast de **aubergine** op de bakplaat en rooster de laatste 5-6min mee.



5. Beleggen en serveren

Hussel $\frac{3}{4}$ van de **veldsla** door de **tomatenblokjes**. Besmeer ieder **broodje** met **1tl mayonaise**. Beleg met de **rest van de veldsla**, de **plakken tomaat**, ieder **2 plakken aubergine** en een paar **cashewnoten**. Serveer de **broodjes** met de **salade** en eventueel overgebleven **cashewnoten**, **aubergine** en **marinade**.



6. Hetzelfde maar anders

Serveer je liever geen broodjes, dan kan je deze ingrediënten ook gebruiken om een forse salade met croutons te maken! Snij de broodjes in blokjes, hussel om met wat olijfolie, peper en zout en verdeel ze over een tweede bakplaat met bakpapier. Rooster de croutons 5-6min in de oven. Snij beide tomaten in blokjes en meng met de veldsla en dressing. Serveer met de aubergine, cashewnoten en croutons.