



Aubergineragout met gochujang

op romige bloemkoolpuree



40-50min



2 personen

Voor het feestmaal van vandaag hebben we iets bijzonders bedacht: aubergine, tomaat en sjalotjes vormen de heerlijke basis, terwijl venkelzaad, sojasaus en een pittige chilipasta veel smaak op je bord brengen en een glimlach op je gezicht. Deze smaakvolle mix wordt geserveerd op een portie romige bloemkoolpuree. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine bloemkool
- 1 sjalotje
- 1 aubergine
- 2 tomaten
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 1 teen knoflook
- 1 zakje venkelzaad
- 25ml tamari-sojasaus ⁴
- 25g Koreaanse chilipasta ^{2,4}
- 50g babyspinazie
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ³
- bruine suiker
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan met deksel
- staafmixer
- maatbeker
- keukenrasp
- schuimspaan

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

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 401kcal, vet 26.6g, koolhydraten 27.4g, eiwit 12.3g



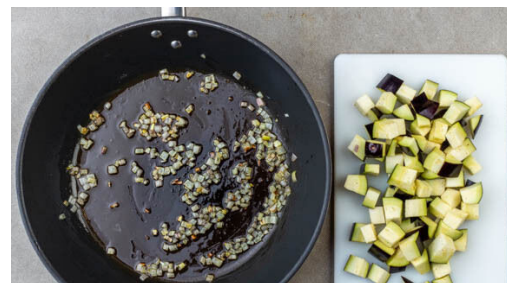
1. Bloemkool koken

Breng in een middelgrote kookpan 300ml licht gezouten water aan de kook. Snijd de **bloemkool** in kleine roosjes en voeg direct toe aan de pan. Zet het vuur lager zodra het water kookt en laat 10-12min zachtjes koken, tot de **bloemkool** heel zacht is. Roer regelmatig. Neem de pan van het vuur en zet afgedekt opzij.



4. Bloemkool pureren

Rasp de **kaas** fijn. Pureer de **bloemkool** in de pan met een staafmixer glad. Meng de **kaas** en 1 el boter erdoor en verwarm de **bloemkool** al roerende zachtjes op laag tot medium vuur. Voeg evt. beetje bij beetje wat water toe tot er een romige consistentie ontstaat.



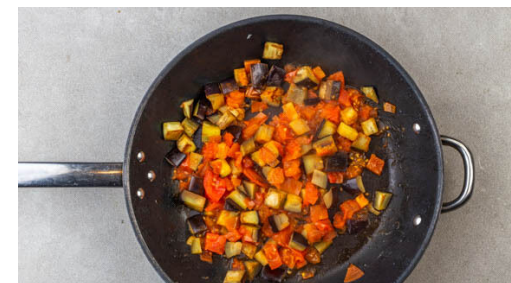
2. Sjalot bakken

Pel de **sjalot** en snipper grof. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie en roerbak de **sjalot** in 6-8min zacht en lichtbruin. Snijd ondertussen de **aubergine** in blokjes van ca. 2cm. Schep de **sjalot** met een schuimspaan uit de pan en zet opzij, houd hierbij zoveel mogelijk olie in de pan.



5. Spinazie toevoegen

Pel de knoflook en rasp fijn. Doe de **knoflook** met **1/4 van het venkelzaad** en **1/2tl olijfolie** in de pan en bak ca. 30sec. Voeg de **sojasaus**, de **helft van de chilipasta** en **1/2tl bruine suiker** toe en roer 2el water erdoor, tot de **chilipasta** is opgelost. Voeg dan het **auberginemengsel** toe en schep de **spinazie** beetje bij beetje erdoor, tot de **blaadjes** geslonken zijn.



3. Aubergine bakken

Voeg de **aubergineblokjes** toe aan de pan en bak 5-7min op middelhoog vuur, tot ze licht gebruind zijn. Snijd de **tomaten** in grove stukjes en voeg ze met 50ml water toe aan de pan. Leg een deksel op de pan en laat 4-6min garen, tot de **aubergine** zacht is. Schep het **auberginemengsel** uit de pan en voeg toe aan de **sjalot**. We gebruiken de pan zo weer.



6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Breng de **aubergineragout** op smaak met peper en zout. Serveer de **aubergineragout** bovenop de **bloemkoolpuree** en bestrooi met de **bosui**.