

# DINNERLY



## Aubergineburger van de BBQ met Greek White-muntcrème en watermeloen



ca. 30min



2 personen

Sta jij als vegetariër maar een beetje verveeld toe te kijken wanneer het vlees op de barbecue ligt te smeulen? Niet met deze heerlijke aubergineburgers! Deze vegetarische verademing wordt geserveerd met zachte burgerbroodjes, een zomerse meloenensalade en een fris-kruidige crème met vegan Greek White. Vegetariër of niet: je zult er ongetwijfeld van genieten!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote aubergine
- 1 watermeloen
- 150g Violife Greek White
- 10g verse munt
- 1 rode ui
- 2 burgerbroodjes<sup>2</sup>
- 1 tomaat

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise<sup>1</sup>
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn<sup>3</sup>

## KOOKGEREI

- barbecue of grillpan
- zeef of vergiet
- bakkwast
- aluminiumfolie

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

## KOOKTIP

Als je geen barbecue hebt kun je een (grill)pan gebruiken.

## ALLERGENEN

Eieren (1), Gluten (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 733kcal, vet 45.3g, koolhydraten 73.8g, eiwit 9.3g



### 1. Aubergine voorbereiden

Steek de barbecue aan. Snij de **aubergine** in plakken van ca. 2cm dik. Meng 1el olijfolie en 2el balsamicoazijn en wentel de **aubergine** erdoor. Kruid rondom met ½tl peper en zout en zet opzij.



### 2. Meloensalade maken

Snij de **watermeloen** in vieren, verwijder de schil en snij het **vruchtvlees** in stukken van ca. 2cm. Klop een **dressing** van 1el balsamicoazijn, 1tl honing en een snuf peper en zout. Schep de **dressing** door de **watermeloen**.



### 3. Greek-muntcrème maken

Verkruimel de **Greek White** met je vingers of een vork. Pluk de **muntblaadjes** en snij de **helft van de blaadjes** fijn. Maak een **romige dip** van de **gesneden munt**, de **Greek White**, 2el mayonaise en 1tl water. Pel en halveer de **ui**, laat 1 **helft** heel en snij de **andere helft** in dunne reepjes. Leg de **uieren** in een zeef of vergiet en giet er heet water overheen.



### 4. Ui grillen

Bestrijk de **halve ui** met 1tl olijfolie en leg met de snijkant naar onderen op de barbecue. Grill 4-6min en laat even afkoelen. Snij 'm dan doormidden en haal de **ui** uit elkaar. Snij de **broodjes** open. Leg een stuk aluminiumfolie op de barbecue, leg de **broodjes** erop en rooster ze in 1-2min goudbruin. Snij de **tomaat** in plakken.



### 5. Afmaken en serveren

Gril de **plakken aubergine** 3-4min per kant, tot ze mooi bruin en zacht zijn. Bestrijk de **broodjes** met de **Greek-muntcrème** en beleg ze met de **aubergine**, **tomaat** en **gegrilde ui**. Meng de **watermeloensalade** met de **uieren** en garneer met de **rest van de munt**.



### 6. Gegrilde watermeloen

Kun je geen genoeg krijgen van BBQ'en? Gril de watermeloen dan gewoon mee! Snij 'm in vieren en dan in plakken van ca. 2cm dik, leg ze op een rooster en gril ze ca. 2min, tot er mooie strepen ontstaan. Serveer ze vervolgens met de uierenrepen en munt.