

DINNERLY



Aubergineburger met geitenkaas met zoete aardappelfrietjes en rucola



ca. 30min



2 personen

Makkelijk, snel, vegetarisch én lekker: onze burger is het allemaal. De combinatie van goudbruin gebakken aubergine en romige geitenkaas is heerlijk op een lekker luchtig bruin broodje. Daar horen natuurlijk frietjes bij, dus maken we die van zoete aardappel. En om het af te maken serveren we daar een pittige rucolasalade bij. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 aubergine
- 1 zoete aardappel
- 2 tomaten
- 2 bruine burgerbroodjes met sesam ^{1,6,7,11}
- 50g rucola
- 1x geitenkaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote grill- of koekenpan

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

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), melk (7), sesamzaad (11), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 545kcal, vet 30.5g, koolhydraten 45.5g, eiwit 20.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aubergine** in plakken van ca. 1,5cm dik. Meng ze met 1el olijfolie, 2el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Snij de **zoete aardappel mét schil** in frietjes van ca. 1cm dik. Snij de **ene tomaat** in 3-4 plakken en snij de **andere tomaat** in blokjes.



2. Zoete aardappel bakken

Meng de **zoete aardappel** met 1el olijfolie en kruid met een flinke snuf peper en zout. Verdeel het over een bakplaat met bakpapier en bak in 16-20min gaar.



3. Broodjes roosteren

Verhit een droge middelgrote grill- of koekenpan op medium tot hoog vuur. Rooster de **broodjes** ca. 2min met de snijkant naar onder, tot ze krokant worden. Haal de **broodjes** uit de pan en zet ze opzij. Leg de **plakken aubergine** in dezelfde pan en bak ze 6-7min tot ze flink gebruid zijn.



4. Salade maken

Meng de **helft van de rucola** met de **tomatenblokjes**, het **vocht** uit de pan en 1el olijfolie. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Snij de **geitenkaas** in plakken. Beleg de **broodjes** met de **geitenkaas**, de **aubergine**, de **tomatenplakjes** en de **rest van de rucola**. Serveer de **burgers** met de **zoete aardappelfrietjes** en de **rucolasalade**.



6. Feestelijke frietjes

Niet alleen burgers zijn ontzettend veelzijdig, ook met frietjes kun je alle kanten uit. Kruid ze voor de afwisseling bijvoorbeeld eens met paprikapoeder, tijm, chilivlokken of knoflookpoeder. Zo kun je ze extra smaak én kleur geven.