



## Pittige aubergine met paprika en ei

met geurige jasmijnrijst



ca. 25min



2 personen

Laat je betoveren door dit gerecht van geurige jasmijnrijst in combinatie met aubergine, shiitake en rode paprika. De gember, knoflook, sambal oelek en peer zorgen voor een echte smaakexplosie. En om het geheel nóg smakelijker te maken, maak je het af met een heerlijk gekookt eitje.

## Wat je van ons krijgt

- 1 zakje gedroogde shiitake
- 150g jasmijnrijst
- 2 eieren <sup>3</sup>
- 2 aubergines
- 1 rode paprika
- 1 peer
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 bosui
- 25ml sojasaus <sup>1,6</sup>
- 1 zakje sesamololie <sup>11</sup>
- 25ml sambal oelek

## Wat je thuis nodig hebt

- honing
- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 661kcal, vet 23.2g, koolhydraten 97.1g, eiwit 16.6g



### 1. Champignons weken

Laat de **shiitake champignons** 15-20min weken in heet water. **Tip:** leg bij het weken een klein bord op de **champignons**, zo komen ze niet naar boven drijven. Breng in een kleine kookpan 300ml licht gezouten water aan de kook. Spoel de **rijst** in een zeef met koud water, tot het water helder blijft.



### 4. Ingrediënten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Voeg ze toe aan de pan en bak ze ca. 5min mee op middelhoog vuur. Rasp ondertussen de **peer** fijn. Pel de **knoflook** en schil de **gember** en rasp beide ook fijn. Snijd het **witte deel** en het **groene deel** van de **bosui** apart van elkaar in dunne ringen.



### 2. Rijst koken

Voeg de **rijst** toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten. Breng in een tweede kleine kookpan voldoende water aan de kook voor de **eieren**. Snijd de **aubergines** in blokjes.



### 5. Saus voorbereiden

Meng de **sojasaus**, de **sesamololie**, de **knoflook**, de **gember**, de **peer**, de **helft van de sambal oelek** of meer naar smaak, de **witte bosuiringen** en 1el honing. Voeg de **saus** toe aan de pan en meng goed met de **groenten**. Giet de **champignons** af in een vergiet en snijd ze in vieren.



### 3. Aubergine bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Roerbak de **aubergineblokjes** met een snuf zout en peper in 5-7min zacht. Doe de **eieren** voorzichtig in het kokende water en kook ze in ca. 6min zacht. Kook 2min langer voor **hardgekookte eieren**. Giet de **eieren** af en laat ze schrikken met koud water.



### 6. Saus afmaken

Pel de **eieren** en voeg ze samen met de **champignons** toe aan pan, meng ze voorzichtig met de **saus**. Breng de **saus** op smaak met peper en laat de **saus** ca. 2min indikken. Halveer de **eieren** en verdeel met de **groenten** en de **rijst** over borden. Bestrooi met de **groene bosuiringen**.