



Hamburger met aubergine en gefrituurde ui

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 aubergines
3 eetlepels zout
olijfolie
4 eetlepels sojasaus (zoet, bv ketjap manis)
1 blik witte bonen (uitgelekt)
1 teentje knoflook
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
1 theelepel komijnpoeder
peper en zout
2 eetlepels sojayoghurt (ongezoet)
1/2 kopje bloem
1/2 kopje maïszetmeel (mix met de bloem)
1 scheutje bruiswater (ijskoud)
2 rode uien (in plakken)
4 pistolets (of hamburgerbroodjes)
1 zak rucola
1 kopje rodekool (fijngesneden)
1 bosje koriander

Bereidingswijze

- 1.** Snij de aubergines in dikke plakken en bestrooi ze met een paar eetlepels zout. Meng goed en laat ze in een vergiet 1 uur uitlekken. Dep de plakken aubergine droog. Meng met een flinke scheut olijfolie en de ketjap manis. Laat even trekken en gril de aubergines gaar.
- 2.** Mix de uitgelekte bonen met de knoflook, een scheut olijfolie, paprikapoeder, komijnpoeder, peper en zout. Meng met de sojayoghurt.
- 3.** Meng de bloem met het ijskoude bruiswater tot een papje.



- 4.** Voeg de uienringen toe. Frituur deze in kleine porties goudbruin in frituurolie van 180 °C. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 5.** Maak de burgers: beleg elke burger met een beetje bonenpuree, aubergineplakken, uienringen, rucola, rode kool en koriander.