

BROODJE PULLED AUBERGINE

CATEGORIE: lunchgerecht **AANTAL PERSONEN:** 2 **BEREIDINGSTIJD:** 20 minuten

ALLERGENEN: tarwe **BENODIGDHEDEN:** pan, spatel, snijplank, mes, staafmixer

INGREDIËNTEN

2 broodjes
2 aubergines door de helft
1 el olijfolie
1 el sojasaus
1 el chilisaus
½ tl gerookt paprikapoeder
½ tl (gerookt) zeezout
1/4 rode ui in dunne plakjes
handje rucola
3 radijsjes in dunne plakjes

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Smeer de aubergines in met olie en leg ze in een ovenschaal. Bak de aubergines ongeveer 30 minuten totdat ze bruin en zacht zijn geworden. Laat afkoelen.
3. Trek het vruchtvlees in repen en knijp met je handen voorzichtig het grootste deel van het vocht uit de repen.
4. Meng in een kom de chilisaus, soyasaus, het gerookt paprikapoeder en zeezout door elkaar.
5. Schepde auberginerepen bij en hussel goed om zodat alle aubergine is bedekt met het mengsel.
6. Spreid de auberginerepen uit over de ovenschaal en bak ze in het midden van de oven nog ongeveer 20 minuten totdat de pulled aubergine droger en steviger is geworden.
7. Doe de pulled aubergine op een broodje met de rode ui, rucola en radijs.