



SMULLEN VAN STICKY AUBERGINES

NODIG

- 2 aubergines
- 1 el zout
- maizena

SAUS

- 3 el rijstazijn
- 1 el soya
- 2 el ketjap
- 2 el honing
- 1 tl sriracha of sambal
- 140 gram tomatenpuree
- 1 el sesamololie
- 1 el 5 spices

VERDER:

- 1 gesnipperde ui
- 2 el rijst of zonnebloemolie
- 2 teentjes knoflook
- 1 cm gember
- sesamzaadjes
- 2 stengels lente-ui en/of paar takjes verse koriander
- ± 300 gram rijst of noedels

DOEN

1. Snijd de aubergine in 3 parten en vervolgens verdeel in reepjes van ongeveer 1 cm dik. Leg 15 minuten in gezouten koud water met iets zwaars erop, zodat de aubergine onderwater blijft.
2. Maak in de een kommetje de saus. Meng rijstazijn, soya, ketjap, honing, sriracha, tomatenpuree, sesamololie en 5 spices.
3. Giet het water van de aubergine af, dep goed droog en doe er maizena op verdelen. Zorg dat alle stukjes maizena hebben.
4. Doe olie in een wok en bak de aubergine krokant (dan moet misschien in een paar keer). Haal uit de pan en leg op een bord met keukenpapier. Kook de rijst of noedels volgens de verpakking.
5. Fruit de ui, knoflook en gember in de wok met olie. Voeg de aubergines en de saus toe en verwarm dit.
6. Verdeel rijst of noedels over de borden en vervolgens de sticky aubergine. Garneer met koriander en/of lente ui en sesamzaadjes.

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU