



Aubergine Kabayaki

Plantaardige “Unagi” kom

Deze aubergine kabayaki smelt in je mond, is ongelooflijk mals en bedekt met een onovertroffen, makkelijke en heerlijke kabayaki-saus. Het is budgetvriendelijk, plantaardig en je hebt het in slechts 20 minuten klaar!

2 PERSONEN

minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 aubergines
- 1 el kookolie
- ½ el bloem
- 1 el donkere bruine basterdsuiker (muscovado)
- 2 el Japanse donkere sojasaus (koikuchi shoyu)
- 2 el sake
- 1 ½ el mirin
- 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- kizami nori (gesneden nori)
- wasabi (optioneel)
- fijngehakte groene uien
- geroosterde witte sesamzaadjes

MATERIAAL: magnetron

ZO MAAK JE HET:

1. Schil 3 aubergines en leg ze in een hittebestendige kom.
2. Dek af met plasticfolie en verwarm 3 minuten in de magnetron op 600W.
3. Terwijl de aubergine afkoelt, meng je in een kleine kom 1 el donkere bruine basterdsuiker, 2 el Japanse donkere sojasaus (koikuchi shoyu), 2 el sake en 1 ½ el mirin.
4. Zet dit mengsel bij het fornuis.
5. Als de aubergines voldoende zijn afgekoeld om aan te raken, snijd je ze in de lengte doormidden, maar niet helemaal door.
6. Open de aubergine als een boek en maak nog een paar inkepingen om hem verder open te vouwen.
7. Druk met de zijkant van je mes op het oppervlak om het verder plat te maken.
8. Verwarm een pan op middelhoog vuur.
9. Bestrooi ondertussen de snijkant van de aubergines met ½ el bloem.
10. Zodra de pan heet is, giet je er 1 el bakolie in en leg je de aubergines erin met de met bloem bestrooide kant naar beneden.
11. Zodra de aubergines goudbruin zijn, draai je ze voorzichtig om met een spatel en bak je de andere kant goudbruin.
12. Giet de eerder gemaakte saus erbij en beweeg de aubergines voorzichtig door de pan zodat ze volledig met de saus bedekt zijn.
13. Laat de saus indikken en haal de pan dan van het vuur.
14. Verdeel 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst over de kommen en bestrijk deze met de overgebleven saus uit de pan.
15. Bestrooi met kizami nori (gesneden nori).
16. Voor een pittige smaak kun je wat wasabi aan de rijst toevoegen.
17. Leg de aubergine kabayaki erop en bestrooi met fijngehakte groene uien en geroosterde witte sesamzaadjes.

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください!**

BRON: [sudachirecipes.com](https://www.sudachirecipes.com)

