

# Miso-boter geroosterde aubergine met krokante rijst, komkommerlinten en sesam-limoendressing

Past goed omdat het licht van karakter, geschikt voor doordeweeks.

## Ingrediënten

- 2 middelgrote aubergines
- 200 g gekookte sushirijst (van ca. 100 g ongekookte rijst), koud
- 2 el witte miso
- 40 g ongezouten boter
- 1 el sojasaus
- 1 el mirin of rijstazijn + 1 tl suiker
- 2 el neutrale olie (zonnenbloem of rijstolie)
- 1 komkommer
- 2 bosuitjes
- 1 limoen (rasp en sap)
- 1 el sesamolie
- 2 el sesamzaad (wit of mix)
- 1 tl honing of ahornsiroop
- 1 kleine teen knoflook, fijn geraspt
- 1 tl verse gember, fijn geraspt
- Optioneel: 1 tl chilivlokken of chili-olie
- Zout

## Zo pakken we het aan

1. Verwarm de oven voor op 220 °C en zet een bakplaat mee te verwarmen zodat die straks heet is.
2. Snijd de aubergines in de lengte doormidden en kerf het vruchtvlees in een ruitpatroon zonder door de schil te snijden.
3. Smelt de boter zachtjes en roer er miso, sojasaus, mirin (of rijstazijn met suiker), knoflook en gember door tot een glanzende pasta.
4. Leg de aubergines op de hete bakplaat, bestrijk ruim met de miso-boter en rooster tot ze diep goudbruin zijn en helemaal zacht, ongeveer een half uur; bestrijk halverwege nog eens met wat van de miso-boter die over is.
5. Maak ondertussen de sesam-limoendressing door limoensap en -rasp te mengen met sesamolie, honing (of ahorn), een scheutje water en een snuf zout; proef of het fris, zout en lichtzoet in balans is.
6. Schaaf de komkommer met een dunschiller in lange linten en meng ze losjes met een klein beetje dressing zodat ze knapperig blijven.

7. Verhit neutrale olie in een ruime koekenpan en druk de koude gekookte rijst met je handen een beetje los; bak de rijst op middelhoog vuur zonder veel te roeren zodat er krokante, goudbruine randjes ontstaan, en breng op smaak met een snuf zout en eventueel chilivlokken.

8. Rooster het sesamzaad kort in een droge pan tot het geurt en houd apart.

9. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes.

10. Schep een bedje krokante rijst op de borden, leg de miso-aubergine erop en lepel de rest van de dressing erlangs en erover.

11. Werk af met komkommerlinten, bosui en geroosterd sesamzaad en geef eventueel een extra kneep limoen aan tafel.