

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

40 minuten

Benodigdheden

Kookplaat
Oven

Ingrediënten Koreaanse aubergine

- 1 aubergine, in 8 parten gesneden
- 100 gr bloem
- 1 el ras el hanout
- 2 eieren, losgeklopt
- 100 gr panko
- zout en peper naar smaak
- 2-3 el zonnebloemolie

Ingrediënten Geblakerde prei

- ¼ bos peterselie
- 2 el olijfolie
- 1 snuf zout

Ingrediënten Gochujang dressing

- ¼ bos peterselie
- 2 el olijfolie
- 1 snuf zout

Bereidingswijze

Geblakerde prei

1. Verwarm de oven voor op Grill groot stand 3 / of 27°C.
2. Leg de stukken prei op een met bakpapier bekleedde ovenplaat en besprenkel ze met olijfolie en een snufje zout.
3. Zet de prei 20-25 minuten in de oven tot ze acht zijn en zwart gekleurd aan de buitenkant.

Gochujang dressing

1. Meng de gochujang, honing en sojasaus in een kom.

Aubergine paneren

1. Verwarm een pan voor op vermogensstand 7 (inductie).
2. Maak een 'paneerstraat'- pak hiervoor 3 borden of schalen en doe de bloem met een theelepel zout en de ras el hanout, de losgeklopte eieren en de panko in de aparte borden/schalen.
3. Haal elk stuk aubergine eerst door de bloem, dan door het ei, en vervolgens door de panko, waarbij je zorgt dat elk stuk goed bedekt is met panko.
4. Doe een flinke scheut zonnebloemolie in een pan en leg de gepaneerde aubergineparten in de pan.
5. Bak de aubergine rondom krokant en goudbruin. Keer ze halverwege om voor een gelijkmatige garing.

Serveren

1. Leg de krokante aubergineparten en de geblakerde prei op een serveerschotel.
2. Besprenkel de aubergine en prei met de gochujang-dressing of serveer de dressing ernaast als dipsaus.
3. Garneer eventueel met wat sesamzaadjes of fijngesneden bosui voor extra kleur en smaak.