

KOREAANSE

aubergine salade

10 personen

Ingredienten

600 gram	aubergine
2 tenen	knoflook
4	bosuitjes <i>(in ringetjes gesneden)</i>
1 eetl.	<i>(geroosterde)</i> sesamzaadjes
0.5	rode peper <i>(in ringetjes)</i>
1 el	sesamolie
2 el	sojasaus
2 el	rijstazijn
3 el	suiker
500 gram	noodles
	zeezout

Vorbereitung

1. Snijd de aubergines in 4 cm dikke schijven. Leg deze schijven plat neer en snij de schijven in dunne plakken.
2. Rooster de sesamzaadjes in een koekenpan en haal direct uit de pan als ze zijn gekleurd.
3. Snijd de Spaanse peper in de lengte doormidden, verwijder de zaadjes en snij in dunne reepjes.
4. Stoom de aubergineplakjes in 10 minuten gaar boven kokend water en laat ze uitlekken en afkoelen.
5. Rasp de knoflook en maak een dressing van de knoflook, sesamolie, sojasaus, rijstazijn en suiker en meng voorzichtig met de aubergine.
6. Kook de noodles gaar in ruim kokend water, giet af en bewaar.

Presentatie

7. Snijd de bosuitjes schuin in dunne ringetjes.
8. Meng de aubergine met de bosuitjes en besprenkel de salade met sesamzaadjes en rode peper en serveer samen met de noodles.
(Dit gerecht mag lauwwarm geserveerd worden)