



Geroerbakte aubergine in knoflooksaus (Yu Xiang Qiezi)

Zachte, smeltende aubergine in een zoetzure en licht pittige knoflooksaus in Sichuan-stijl. Ondanks de naam zit er geen vis in, wel volop smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	3	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 2 grote aubergines, in stukken
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 stukje gember van 2 cm, fijngehakt
- 2 lente-uitjes, fijngesneden
- 1,5 el pittige bonenpasta (doubanjiang)
- 1 el lichte sojasaus

1 el zwarte Chinkiang-azijn
1,5 tl suiker
1 tl maïzena aangelengd met 2 el water
4 el plantaardige olie
100 ml water

Bereidingswijze

1. Snijd de aubergines in repen van ongeveer een vinger dik en bestrooi ze licht met zout, laat 10 minuten uitlekken en dep droog.
2. Verhit de helft van de olie in een wok op middelhoog vuur en bak de aubergine in porties tot ze goudbruin en zacht zijn, schep ze daarna uit de wok.
3. Doe de rest van de olie in de wok en fruit de knoflook, gember en het witte deel van de lente-ui kort tot ze geuren.
4. Voeg de pittige bonenpasta toe en bak een minuut tot de olie mooi rood kleurt.
5. Blus af met het water en roer de sojasaus, azijn en suiker erdoor tot een gladde saus.
6. Doe de gebakken aubergine terug in de wok en laat alles een paar minuten zachtjes sudderen zodat de aubergine de saus opneemt.
7. Roer het maïzenapapje erdoor en laat de saus indikken tot ze glanst en aan de aubergine hecht.
8. Bestrooi met het groene deel van de lente-ui en serveer meteen met witte rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)