



# Hamburger met aubergine en gefrituurde ui



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

2 aubergines  
3 eetlepels zout  
olijfolie  
4 eetlepels sojasaus (zoet, bv ketjap manis)  
1 blik witte bonen (uitgelekt)  
1 teentje knoflook  
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)  
1 theelepel komijnpoeder  
peper en zout  
2 eetlepels sojayoghurt (ongezoet)  
1/2 kopje bloem  
1/2 kopje maïszetmeel (mix met de bloem)  
1 scheutje bruiswater (ijskoud)  
2 rode uien (in plakken)  
4 pistolets (of hamburgerbroodjes)  
1 zak rucola  
1 kopje rodekool (fijngesneden)  
1 bosje koriander

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de aubergines in dikke plakken en bestrooi ze met een paar eetlepels zout. Meng goed en laat ze in een vergiet 1 uur uitlekken. Dep de plakken aubergine droog. Meng met een flinke scheut olijfolie en de ketjap manis. Laat even trekken en gril de aubergines gaar.
- 2.** Mix de uitgelekte bonen met de knoflook, een scheut olijfolie, paprikapoeder, komijnpoeder, peper en zout. Meng met de sojayoghurt.
- 3.** Meng de bloem met het ijskoude bruiswater tot een papje.



- 4.** Voeg de uienringen toe. Frituur deze in kleine porties goudbruin in frituurolie van 180 °C. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 5.** Maak de burgers: beleg elke burger met een beetje bonenpuree, aubergineplakken, uienringen, rucola, rode kool en koriander.