



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 aan te pas, maar wel volop smaak dankzij doubanjiang, gember en Chinkiang-azijn.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	3	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 2 grote aubergines, in repen van circa 1 cm dik
- 3 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 1 stukje verse gember van 2 cm, fijngehakt
- 2 lente-uitjes, wit en groen gescheiden en fijngesneden
- 1,5 el pittige bonenpasta (doubanjiang)

1 el lichte sojasaus
1 el zwarte Chinkiang-azijn
1,5 kl kristalsuiker
1 kl maïzena, aangelengd met 2 el koud water
4 el plantaardige olie
100 ml water
grof zout, om uit te lekken

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de aubergines in repen van circa 1 cm dik. Leg ze in een vergiet, bestrooi ze licht met grof zout en laat ze 15 minuten uitlekken. Dep de repen daarna goed droog met keukenpapier.
- 2.** Verhit de helft van de olie (2 el) in een wok op middelhoog vuur. Bak de auberginerepen in twee of drie porties aan tot ze goudbruin en gaar zijn. Schep elke portie uit de wok en houd apart.
- 3.** Giet de resterende 2 el olie in de wok en zet het vuur op middelhoog. Fruit het witte deel van de lente-ui, de knoflook en de gember gedurende 30 seconden tot alles geurig is.
- 4.** Voeg de doubanjiang toe en bak al roerend 1 minuut mee tot de olie mooi rood kleurt.
- 5.** Voeg het water toe en roer de sojasaus, de Chinkiang-azijn en de suiker erdoor. Breng al roerend aan de kook.
- 6.** Doe de gebakken aubergine terug in de wok en schep alles goed om. Laat 2 tot 3 minuten zachtjes sudderen zodat de aubergine de saus goed opneemt.
- 7.** Roer het maïzenapapje nogmaals los en voeg het al roerend toe. Laat de saus 30 seconden indikken tot ze glanst en aan de aubergine hecht.
- 8.** Bestrooi met het groene deel van de lente-ui en serveer meteen.

Tip

Dep de aubergine na het uitlekken zo droog mogelijk. Vocht in de wok zorgt voor stomen in plaats van bakken, waardoor de aubergine minder mooi kleurt. Werk in kleine porties zodat de wok op temperatuur blijft.

Lekker met

Gestoomde witte rijst.

Dranktip

Een licht gekoelde Tsingtao of een droge Chinese groene thee past uitstekend bij de pittige, zoetzure smaken van dit gerecht.

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