



Bijgerechten

Faux burger van aubergine met mascarponedip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de burgers

2 eetlepels basilicumblaadjes (fijngesneden)
1/2 kopje pijnboompitten (geroosterd)
100 gram parmezaanse kaas
2 aubergines (in blokjes)
30 gram paneermeel
4 pitabroodjes
zonnebloemolie

Voor de dip

100 gram zongedroogde tomaten
4 eetlepels mascarpone
2 eetlepels citroensap
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de aubergine goudbruin en gaar. Schep regelmatig om. Breng op smaak met peper en zout. Doe in een vergiet en laat 15 minuten afkoelen. Doe de aubergine, basilicum, de Parmezaanse kaas en het paneermeel in een blender en maal tot een grove puree. Roer er de pijnboompitten door. Vorm burgers van het auberginemengsel en bestrijk ze met olie.

Mix de mascarpone met de zongedroogde tomaten, 2 el citroensap en 2 el water tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout.

Bak de burgers rondom bruin op de barbecue. Leg ook de pitabroodjes even op de grill. Hussel de sla met wat olijfolie en kruid met peper en zout. Serveer de burgers met de mascarponedip en de gegrilde pitabroodjes.

Keukenbenodigdheden

Vergiet

Blender
Barbecue

