Bijgerechten / China

Kantonese, in knoflook gestoofde aubergine

Stukjes aubergine worden gebakken tot het midden zijdezacht is en de schil glanzend wordt, en vervolgens gestoofd in een glanzende, diephartige knoflooksaus die als lak aan elk stuk blijft plakken - het soort gerecht dat gewone witte rijst doet verdwijnen.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Chinese of Japanse aubergine, in reepjes van 5 cm gesneden
- ☐ 30 delen Neutrale olie om te frituren
- ☐ 8 delen Knoflookteentjes, fijngehakt
- ☐ 3 delen Verse gember, fijngehakt
- ☐ 10 delen Sojasaus (glutenvrije tamari)
- ☐ 5 delen Rijstwijn of droge sherry
- ☐ 20 delen Groentebouillon of water
- ☐ 4 delen maïszetmeel, opgelost in water (1:1)
- ☐ 1 delen Gedroogde chilivlokken en witte peper

Zo maak je het.

01 Gooi de auberginereepjes met een flinke snuf zout in een vergiet. Zet het geheel 20 minuten boven de gootsteen. De aubergine zal veel vocht afgeven. Dep de aubergine volledig droog met keukenpapier voordat u hem gaat frituren; natte aubergine absorbeert drie keer zoveel olie.

02 Verhit de olie in een wok op hoog vuur tot deze rookt. Voeg auberginestaafjes toe in een enkele laag – niet verdringen, bak in batches. Kook zonder te bewegen gedurende 90 seconden tot de contactzijde diep goudbruin is. Gooi en bak de andere kanten, in totaal 1-2 minuten. De aubergine moet goudbruin en zacht zijn, maar mag niet uit elkaar vallen. Verwijder met een schuimspaan.

03 Giet alles behalve een dun laagje olie uit de wok. Zet het vuur laag tot medium. Voeg knoflook, gember en chilivlokken toe. Roerbak gedurende 30-45 seconden tot het diep geurt en de knoflook aan de randen bleek goud kleurt. Zorg ervoor dat de knoflook niet bruin wordt; bij snel smoren heeft bittere knoflook geen tijd om zacht te worden.

04 Voeg sojasaus, rijstwijn en bouillon toe aan de wok en roer om te combineren. Doe de gebakken aubergine terug in de wok. Schud voorzichtig om te coaten. Breng aan de kook en kook 2-3 minuten tot de aubergine de smaken van de saus heeft opgenomen. Roer de maïzena-brij door en besprenkel deze onder voortdurend roeren met de sudderende saus. Kook 30-60 seconden tot de saus dikker wordt en als een glazuur aan elk stuk blijft plakken. Serveer met witte rijst.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / chinese-braised-eggplant