



Geroosterde auberginepuree met gemarineerde teriyakivlees

Datum: 20-04-2022
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 5

Ingrediënten:

Teriyakivlees:

- 800 g kophaasjes / biefstukken
- 0,6 flesje teriyakisaus
- drupje worcestersaus
- 2,5 eetl. grove mosterd
- 1,25 eetl. honing
- 2,5 teentje knoflook
- rode paprika
- noedels voor 5 personen

Geroosterde aubergine puree:

- 5 aubergines
- 2,5 eetl. roomboter
- 0,5 eetl. crème fraîche
- citroen
- bladpeterselie
- satéprikkers

Bereidingswijze:

1. Snijd het vlees verticaal en prik het op saté prikkers
2. Pel en snijd de knoflook fijn
3. Doe de teriyakisaus, honing, worcestersaus, mosterd, zout, zwarte peper en de helft van de knoflook in een pan en breng het geheel al roerend aan de kook.
4. Marineer het vlees met de saus en laat het een paar minuten intrekken.
5. Prik de aubergine op een vork en rooster hem boven het fornuis
6. Pluk de blaadjes van de bladpeterselie en snijd de peterselie fijn.
7. Rasp en pers de citroen
8. Pel de geroosterde aubergine als het iets afgekoeld is en meng het met de roomboter, bladpeterselie, citroen en crème fraîche en pureer het geheel. Breng op smaak met zout en peper.
9. Snijd de paprika in kleine blokjes en blancheer deze.
10. Voeg de rest van de knoflook bij de paprika
11. Bak het vlees gaar in een grillpan, Breng eventueel op smaak met zout en peper.
12. Kook de noedels gaar en voeg de paprika blokjes toe.
13. Schep de auberginepuree op een bord. Hierover heen de noedels en serveer met het vleesspiesje op de puree en noedels.