

Auburger met Tabasco® Chipotle saus



Ingrediënten:

*2 middelgrote aubergines
1 eetlepel zonnebloemolie
2 fijngesneden rode uien
1 flesje TABASCO® Chipotle saus (60 ml)
5g gerookte paprika
1 theelepel TABASCO® saus
1 theelepel kokos suiker
240g blikje kikkererwten
50g geraspte kaas (evt. een vegetarische harde kaas)
270g paneermeel
8 Hamburgerbroodjes
zout en peper*

Bereidingswijze voor 8 porties

Vorbereiding: 30 min, Bereiding: 3-5 min

- Zet een of twee grillpannen op het vuur van een fornuis of barbecue. Grill de aubergines in schijven gedurende 5 – 10 minuten, draai ze om de paar minuten. Voor een extra rokerige smaak, grill de aubergines op de huid door ze overdwars doormidden te snijden
- Terwijl de aubergines garen, zet een pan op een matig vuur met zonnebloemolie
- Fruit de gesnipperde ui
- Voeg de gerookte paprika en 20ml (4 theelepels) Tabasco® Chipotle saus toe aan de uien
- U kunt een extra scheutje Tabasco® saus voor extra smaak en pittigheid
- Zet de warmtebron hoog voeg de suiker toe
- Roer om zodat de uien beginnen te karamelliseren
- Breng op smaak met zout en peper
- Leg de gegrilde aubergines en het uienmengsel op een bord om af te koelen
- Giet de uitgelekte en afgespoelde kikkererwten in een mengkom en voeg 20ml (4 theelepels) Tabasco® Chipotle saus toe. Roer stevig. Kneed met je handen ongeveer de helft van de kikkererwten tot een puree, en voeg de andere helft in zijn geheel toe aan de puree
- Zodra de aubergines zijn afgekoeld, schraap de schil er af en gooi deze weg. Sommige delen van de schil laten zitten voor een extra rokerige smaak
- Scheur het vlees aubergine met twee vorken uit elkaar en voeg toe aan de mix van kikkererwten en ui
- Voeg vervolgens 10ml (2 theelepels) Tabasco® Chipotle saus toe en meng met je handen
- Meng de geraspte kaas erdoor en met het paneermeel
- Meng opnieuw totdat het op een deegachtige substantie lijkt
- Verdeel de mix als 6-8 hamburgertjes
- Voorzie beide zijden van elke hamburger met een kwast van de overgebleven 10ml (2 theelepels) Tabasco® Chipotle saus
- Verhit de olie op een midden tot hoog vuur. Wanneer de pan heet is, bak de hamburgers aan beide zijden bruin
- Plaats op een broodje en garneer naar wens