



Tostada met krokante aubergine

en rucola en refried beans

Een tostada is per ongeluk ontdekt toen iemand "iets" wilde doen met zijn oude wraps. Op deze manier zijn ze met een heerlijke twist een nieuw leven ingeblazen! Vandaag met krokant gebakken aubergine, zachte bonenpuree en rucola. Tip: je kunt de aubergine ook besprenkelen met zout, even wegzetten en dan het zout en vocht eraf veegen. Dan krijg je kroker aubergine.

20 min | 673 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aubergine	st	0.5	1	1.5	2
Ui	st	1	1	2	2
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Mexicaanse kruiden	tl	1	2	3	4
Kidneybonen	g	150	300	390	600
Zure room	ml	35	65	100	125
Limoen	st	0.25	0.5	1	1
Tortilla wraps extra vezel	st	2	4	6	8
Tomaat	g	100	200	300	400
Rucola	g	25	50	75	100
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olie	el	1	2	3	4
Bloem	el	0.5	1	1.5	2
Zout en (chili)peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Was de aubergine en snijd in kleine blokjes. Bestrooi met wat zout en zet even opzij. Pel en snipper intussen de ui en knoflook. Spoel de kidneybonen in een zeef onder de kraan en laat uitlekken.
2. Hussel de aubergine met een beetje olie, de bloem en Mexicaanse kruiden zodat ze goed bedekt zijn. Verhit olie in een brede bakpan en bak de aubergine op een hoog vuur in tenminste 6 minuten krokant. Schep de aubergine uit de pan en leg opzij.
3. Bak de ui en knoflook 2 minuten in de pan van de aubergine. Verwarm de bonen samen met de ui en knoflook en voeg een scheutje water, de zure room en limoensap toe. Prak het geheel vervolgens tot een grove puree of pureer het met een staafmixer en laat even pruttelen.
4. Verhit een droge bakpan (of gebruik 2 pannen) en bak de tortilla wraps goudbruin en knapperig.
5. Snijd de tomaat in plakjes. Besmeer de tortilla's met de bonenpuree en beleg met de tomaat, aubergine en rucola.

Tip: De refried beans - of bonenpuree - is een klassieker uit Mexico. Dit gerecht is ontstaan door restjes bonen even op te bakken en als lunch op te eten, bijvoorbeeld met 'knabbelgroente.'

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

