

Gebakken aubergine en paprika met miso

Japans bijgerecht

Voor 2 personen

Ingrediënten:

- 1 aubergine
- 1 paprika
- 1 eetlepel miso
- 1 eetlepel suiker (of zoete sojasaus)
- 1 eetlepel mirin
- 1 eetlepel olie

Bereiden:

- 1) Snijd de aubergine en paprika in-stukjes.
- 2) Meng de miso, suiker en mirin in een kom en meng goed tot de miso "smelt".
- 3) Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur, voeg de aubergine toe en bak 4 tot 5 minuten (een beetje bruin is lekker).
- 4) Voeg de paprika toe en het misomengsel en bak dit al roerend goed door. Als het vocht bijna is verdampt, is het gerecht klaar