**Sticky aubergine**

Nodig:

1 grote aubergine

1 eetlepel azijn

½ eetlepel sesamzaad

2 eetlepels zonnebloemolie

½ theelepel komijnzaad

¼ rode peper (in ringetjes)

½ theelepel vijfkruidenpoeder

3 eetlepels ketjap manis

1 lente-/bosui (in ringetjes)

Bereiding:

Snijd de aubergines in de breedte doormidden. Snijd de helften in tweeën en snijd vervolgens elk stuk in 6 parten van circa 2 cm. Meng 1 liter water met 1 eetlepel zout en de azijn en leg de stukken aubergine 15 minuten erin. Giet af in een zeef en laat goed uitlekken. Dep de aubergine droog met keukenpapier. Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan en houd apart. Verhit de olie in de koekenpan en bak hierin de parten aubergine circa 10 minuten. Schep regelmatig om. Voeg het komijnzaad, de rode peper en het vijfkruidenpoeder toe en bak 1 minuut mee. Schenk de ketjap in de pan en bak de aubergine met de ketjap nog circa 3 minuten. Schep regelmatig om. De aubergine is goed als het grootste deel van de ketjap is verdampt en begint te plakken aan de aubergine. Schep over op een schaal en bestrooi met de bosui en sesam.