



Siciliaanse caponata met aubergine

Een zoetzure groentestoof van aubergine, bleekselderij en tomaat met kappertjes en olijven. Heerlijk lauw of koud geserveerd als voorgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 2 aubergines
- 2 stelen bleekselderij
- 1 ui
- 400 gr tomatenblokjes (blik)
- 50 gr groene olijven, ontpit
- 30 gr kappertjes, uitgelekt
- 3 el rode wijnazijn
- 2 el suiker
- 6 el olijfolie

1 handvol verse basilicum

zout en peper

Bereidingswijze

1. Snijd de aubergines in blokjes van ongeveer 2 cm. Doe ze in een vergiet, bestrooi royaal met zout en laat 20 minuten uitlekken. Spoel daarna af onder koud water en dep grondig droog met keukenpapier.
2. Verhit 4 el olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Bak de aubergineblokjes in porties goudbruin aan alle kanten. Schep ze uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
3. Giet de resterende 2 el olijfolie in dezelfde pan. Snipper de ui fijn en snijd de bleekselderij in stukjes van 1 cm. Fruit de ui en de bleekselderij op matig vuur gedurende 5 minuten tot ze zacht zijn.
4. Voeg de tomatenblokjes, de olijven en de kappertjes toe. Laat alles 10 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur.
5. Roer de rode wijnazijn en de suiker door de saus. Laat nog 5 minuten inkoken tot een licht gebonden, zoetzure saus.
6. Schep de gebakken aubergine terug in de pan en warm alles 2 minuten door op laag vuur. Breng op smaak met zout en peper.
7. Scheur de verse basilicum grof en strooi over de caponata. Serveer lauw of koud.

Tip

Sla de stap van het zouten en uitlekken van de aubergine niet over. Dit trekt het bittere vocht eruit en zorgt ervoor dat de blokjes minder olie opnemen tijdens het bakken. Caponata smaakt de volgende dag nog beter nadat de smaken goed zijn ingetrokken.

Lekker met

Geroosterd ciabatta of focaccia.

Dranktip

Een frisse Siciliaanse witte wijn zoals een Grillo of Catarratto past uitstekend bij de zoetzure smaken van dit gerecht.