



Hoofdgerechten

Caponata

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram rode paprika's (gegrild, uit bokaal)
30 gram pijnboompitten (geroosterd)
80 gram olijven (groene, zonder pit)
2 eetlepels augurkjes (in blokjes)
400 gram tomatenblokjes (blik)
4 eetlepels rode wijnazijn
1 eetlepel fijne suiker
2 stengels selder
1 bosje basilicum
1 sinaasappel
2 aubergines
2 uien (zoet)
stokbrood
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de aubergine in blokjes, bestrooi met zout en laat 5 minuten staan. Dep daarna droog met keukenpapier. Snij de selder klein en de uien in ringen. Snij de gegrilde paprika in reepjes.

Bak de aubergine in olijfolie goudbruin. Voeg de uiringen en selder toe en roerbak 5 minuten. Voeg de tomatenblokjes toe en laat 10 minuten zachtjes sudderen.

Voeg de azijn, de suiker en paprikareepjes toe en laat nog 1 minuut verder bakken. Neem de pan van het vuur en voeg de olijven, augurkjes en pijnboompitten toe en kruid met peper en zout.

Laat de salade afkoelen tot kamertemperatuur. Schil de sinaasappel en haal er het vruchtvlees uit. Vang het sap op en schep het samen met de sinaasappelpartjes en de basilicumblaadjes onder de salade. Serveer met het stokbrood.

