Diner

CAPONATA

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 1 grote

- 1 aubergine
- 0,5 ui
- 1 stengel bleekselderij
- 2 tomaten
- 1 el kappertjes
- 1 blikje tomatenpuree
- 25 gr groene olijven
- 1 tl suiker
- 0,5 el witte of rode wijn azijn
- Olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de aubergine in blokjes van ongeveer 2 cm. Leg de blokjes op een stuk keukenpapier en strooi hier zout overheen. Laat dit zo'n 30 minuten staan.
2. Versnipper de ui en snijd de bleekselderij in halve maantjes. Snijd de tomaten in blokjes.
3. Spoel de kappertjes af. Je kunt deze ook even in water laten staan.
4. Meng de tomatenpuree met flink wat water, zodat het de dikte krijgt van ketchup.
5. Verhit vervolgens een flinke laag olie in een pan. Bak de aubergine hierin bruin. Dit kan in gedeeltjes wanneer de pan te vol zit. Haal dan de aubergine uit de pan en laat deze op keukenpapier uitlekken.
6. Doe opnieuw wat olie in de pan, maar zet het vuur nu lager. Fruit de ui en de bleekselderij. Voeg vervolgens de verdunde tomatenpuree, gesneden tomaten, kappertjes, olijven, suiker en de azijn toe.
7. Laat het geheel zo'n 20 minuten stoven. Wanneer het te ver indikt kun je er altijd wat water aan toevoegen.
8. Doe de aubergine er vervolgens weer bij en laat het weer op temperatuur komen. Breng op smaak met peper en zout.
9. Serveer met stukjes stokbrood.