

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Benodigdheden
Stoomoven
Kookplaat

Ingrediënten

- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 2 stengels bleekselderij
- ½ tl chilivlokken
- 200 ml tomatenpassata
- 1 el kappertjes
- 1 el groene olijven (ontpit)
- 1 el rozijnen
- 2 el sherryazijn
- Zout en peper, naar smaak
- 3 el olijfolie (voor het smoren)

Bereidingswijze

Voorbereiden en roosteren van de aubergine

1. Verwarm de oven voor op 200°C (hete lucht, stoomstand 2).
2. Snijd de aubergine in blokjes van zo'n 2 cm. Leg de stukjes op een bakplaat met bakpapier. Breng de aubergine op smaak met zout en peper.
3. Rooster de aubergine blokjes zo'n 20 minuten in de oven, tot ze goudbruin en zacht zijn.

Groenten snijden

1. Schil de rode ui en snijd deze in dunne ringen.
2. Verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in blokjes van ongeveer 2 cm.
3. Snijd de bleekselderij in kleine stukjes van ongeveer 1 cm.

Smoren van de groenten

1. Verhit 3 eetlepels olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
2. Voeg de gesneden ui, paprika en bleekselderij toe aan de pan.
3. Smoor de groenten 10 minuten, totdat ze zacht beginnen te worden.

Samenvoegen van de ingrediënten

1. Voeg de geroosterde aubergine, chilivlokken, tomatenpassata, kappertjes, olijven en rozijnen toe aan de pan.
2. Roer alles goed door en laat het geheel nog 10 minuten zachtjes smoren, zodat de smaken goed kunnen vermengen.

Afmaken en serveren

1. Voeg op het einde de sherryazijn toe voor een frisse, pittige toets.
2. Proef de caponata en breng indien nodig verder op smaak met zout en peper.

TIP: Caponata kan een paar dagen in de koelkast bewaard worden en wordt vaak nog lekkerder als de smaken de tijd hebben om goed in te trekken.