

# Caponata

## Ingrediënten

- 2 aubergines
- 1/2 struik bleekselderij
- 2 middelgrote uien
- 2 el pijnboompitten
- 6 el olijfolie
- 400 g tomatenblokjes in blik
- 100 g groene pitloze olijven
- 100 g zwarte pitloze olijven
- 5 el rode wijnazijn
- 3 el ongezwavelde fijngesneden abrikozen of rozijnen
- 2 el kappertjes
- 15 g verse basilicum
- Witte peper
- Zout

## Bereidingswijze

- Snijd de aubergine in stukjes van 1,5 cm en bestrooi met zout. Laat ca. 5 min. staan en dep de blokjes daarna droog met keukenpapier.
- Snijd ondertussen het groen van de bleekselderij en snijd fijn.
- Snijd de stengels in dunne boogjes.
- Snijd de ui in dunne ringen.
- Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster hierin de pijnboompitten 3 min. goudbruin. Laat afkoelen op een bord.
- Verhit de helft van de olie in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de helft van de aubergine goudbruin en gaar. Neem uit de pan en herhaal met de rest van de olie en aubergine.
- Doe alle aubergine samen in de pan, meng met de ui en bleekselderij en bak ca. 4 min.
- Voeg de tomatenblokjes, olijven en azijn toe. Breng aan de kook.
- Stoof met de deksel schuin op de pan op laag vuur in ca. 30 min. gaar.
- Voeg na 15 min. de pijnboompitten, abrikozen of rozijnen en kappertjes toe.
- Af en toe omscheppen om aanbakken te voorkomen.
- Breng op smaak met peper en eventueel zout.
- Haal van het vuur en schep de basilicumblaadjes en het bleekselderijgroen erdoor.

Ook lekker met gegrilde vis, vergezeld door bijvoorbeeld spaghetti, couscous, gierst of ciabatta.

## Hulpmiddelen

Braadpan met dikke bodem  
Groentemes

## Tips

- Je kunt de salade zowel warm, lauwwarm als koud eten
- Eet het eens als voorgerecht
- Je kunt dit gerecht twee dagen van tevoren maken, maar schep de basilicum er pas vlak voor het serveren door. Bewaar afgedekt in de koelkast.

**Bron:** geïnspireerd door recept op AH.nl