



## Siciliaanse caponata met aubergine

*Een zoetzure groentestoof van aubergine, selderij en tomaat met kappertjes en olijven. Lekker lauw of koud als voorgerecht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

- 2 stuks aubergine
- 2 stelen bleekselderij
- 1 stuks ui
- 400 gr tomatenblokjes
- 50 gr groene olijven
- 30 gr kappertjes
- 3 eetlepel rode wijnazijn
- 2 eetlepel suiker
- 6 eetlepel olijfolie

1 handvol verse basilicum

peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snij de aubergine in blokjes, bestrooi met zout en laat 20 minuten uitlekken in een vergiet.
- 2.** Dep de aubergineblokjes droog en bak ze goudbruin in ruime olijfolie. Schep ze op keukenpapier.
- 3.** Fruit in dezelfde pan de gesnipperde ui en de selderij in stukjes tot ze zacht zijn.
- 4.** Voeg de tomatenblokjes, olijven en kappertjes toe en laat 10 minuten pruttelen.
- 5.** Roer de azijn en suiker erdoor en laat nog 5 minuten inkoken tot een zoetzure saus.
- 6.** Schep de aubergine terug in de pan en warm alles kort door.
- 7.** Breng op smaak met peper en zout en werk af met gescheurde basilicum. Serveer lauw of koud.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)