



## Escalivada

---

*Een Catalaans gerecht van geroosterde aubergine, paprika en ui, gepeld en in reepjes geserveerd met goede olijfolie, ideaal als bijgerecht of op geroosterd brood.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>45'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

---

- 2 aubergines
- 3 rode paprika's
- 2 uien
- 4 el extra vierge olijfolie
- 1 teentje look, fijngehakt
- 1 el sherryazijn
- zout naar smaak

### Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Leg de hele aubergines, paprika's en ongepelde uien op een bakplaat en besprenkel met een beetje olijfolie.
3. Rooster de groenten ongeveer 40 tot 45 minuten en draai ze halverwege om. Ze zijn klaar als de schil zwart blakert en het vlees zacht is.
4. Haal uit de oven, doe de paprika's in een kom en dek af met folie zodat ze uitwasemen, dat maakt het pellen makkelijk.
5. Pel alle groenten zorgvuldig en verwijder de zaadlijsten van de paprika en het steeltje van de aubergine.
6. Scheur of snijd de groenten in lange dunne reepjes en leg ze op een schaal.
7. Meng de olijfolie met de fijngehakte look, de sherryazijn en zout tot een dressing.
8. Giet de dressing over de groenten en laat minstens 15 minuten trekken voor je serveert op kamertemperatuur.

---

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