



Italiaanse auberginesandwich

en rucolasalade met peer



30-40min



2 personen

Voor dit gerecht hebben we ons laten inspireren door caponata, een Siciliaans zoetzuur groentegerecht. Aubergine en courgette gaan eerst in de oven en dan in het broodje. De salade met peren en rozijnen leveren de zoete toets. Olijven en basilicum zijn een natuurlijk onderdeel van Italië, maar het Marley Spoon pièce de résistance van vandaag is de spread met tajinepasta - niet typisch Siciliaans, maar wel echt heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 peer
- 50g rucola
- 10g pijnboompitten
- 2 baguettes ¹
- 1 tomaat
- 1 zakje groene olijven
- 10g verse basilicum
- 1 zakje tajinepasta

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- bakkwast
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), zwaveldioxide en sulfieten (12), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 825kcal, vet 42.2g, koolhydraten 94.1g, eiwit 17.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Giet warm water over de **rozijnen** en laat weken. Snijd de **aubergine** en **courgette** in dunne plakjes.



2. Groenten bakken

Leg de **groenten** op een bakplaat met bakpapier. Meng met 2el olijfolie en een flinke snuf zout en peper en verdeel gelijkmatig. Bak 18-22min goudbruin en gaar in de oven, draai de **groenten** halverwege de baktijd een keer om.



3. Salade maken

Snijd de **peer** in de lengte doormidden, verwijder het klokhuis en snijd **1 helft** in dunne plakjes. Gebruik de **andere helft** in een muesli of eet lekker op tijdens het koken. Doe de **rucola** in een grote kom, voeg een snuf zout en peper toe en masseer ca. 30s in. Giet de **rozijnen** af en voeg samen met de **pijnboompitten** en **peer** toe aan de **salade**.



4. Broodjes afbakken

Snijd de **broodjes** open en bestrijk de binnenkant met in totaal 1el olijfolie. Bak de **broodhelften** 5-7min in de oven af.



5. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **tomaat** in dunne plakken. Snijd de **helft van de olijven** in dunne ringen. Serveer de **rest van de olijven** als snack of gebruik ze in een salade. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes. Meng de **tajinepasta** met 1el water. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf zout en peper.



6. Broodjes beleggen

Bestrijk de **broodhelften** met de **tajinepasta** en beleg ze naar wens met de **groenten**, de **tomaten** en de **basilicum**. Meng de **rucola-peersalade** met de **dressing** en serveer bij de **auberginesandwiches**.