

DINNERLY



Auberginestoof met varkenssaucijs en knapperige ovenaardappeltjes



ca. 40min



2 personen

Verlang jij ook zo naar vakanties in Italië? Met dit recept brengen we Sicilië naar jou toe. Dit smakelijke gerecht met boterzachte aubergine, knapperige aardappeltjes en kruidige varkenssaucijs is namelijk gebaseerd op de originele Siciliaanse caponata. Eet smakelijk, ofwel: buen appetito!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 grote aubergines
- 1 rode ui
- 1 zakje gedroogde oregano
- 2 varkenssaucijzen
- 1 blikje biologische tomatenpuree

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker

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

ALLERGENEN

Kan sporen van allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 728kcal, vet 40.6g, koolhydraten 69.5g, eiwit 26.1g



1. Aardappels voorbakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Pel 1 teen knoflook en snij grof. Schil de **aardappels** en snij ze in vieren (de grotere in achten). Meng ze met 1el olijfolie, de knoflook en een flinke snuf zout. Verdeel de **aardappels** over een bakplaat met bakpapier en rooster ze 12-13min in de oven.



2. Groente bakken

Snij de **aubergines** in blokjes van 1-2cm. Pel de **ui** en snij in dunne partjes. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** en **aubergine** met een flinke snuf zout toe en bak ca. 5min.



3. Aardappels & worst bakken

Meng de **aardappels** op de bakplaat met de **helft van de oregano**. (De **rest van de oregano** kun je voor een ander gerecht bewaren.) Leg de **saucijzen** naast de **aardappels** en laat alles nog 12-15min verder bakken in de oven.



4. Groente koken

Voeg de **helft van de tomatenpuree** toe aan de pan met groente en bak 1min mee. Zet het vuur lager en roer 200ml water, 2el azijn en 1tl suiker erdoor. Laat de **stoof** op middelhoog vuur ca. 12min afgedekt sudderen. Verwijder eventueel het deksel en laat inkoken.



5. Serveren

Snij de **saucijzen** in schuine stukken. Verdeel de **stoof**, de **geroosterde aardappels** en de **worst** over borden en serveer.



6. Tijd voor restjes

Tijd voor restjes! Heb je nog een halve paprika, een stuk courgette of wat cherrytomatjes liggen? Gooi ze er maar bij! Een overgebleven eetlepel kappertjes, een handje groene of zwarte olijven, wat je maar wilt: aubergine is een ontzettend gastvrije groente.