

DINNERLY



Auberginestoof met salsiccia uit de oven en knapperige oregano-aardappeltjes



ca. 40min



2 personen

Verlang jij ook zo naar vakanties in Italië? Omdat we daar helaas nog even op moeten wachten, brengen we met dit recept Sicilië naar jou toe. Dit smakelijke gerecht met boterzachte aubergine, knapperige aardappeltjes en kruidige salsiccia (Italiaanse worst) is namelijk gebaseerd op de originele Siciliaanse caponata. Eet smakelijk, ofwel: buen appetito!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 aubergine
- 1 stengel bleekselderij⁹
- 1 rode ui
- 500g kruimige aardappels
- 3x salsiccia
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 blikje tomatenpuree

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 746kcal, vet 42.0g, koolhydraten 63.8g, eiwit 28.2g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in blokjes van 1-2cm. Snijd de **bleekselderij** in heel dunne plakjes. Pel de **ui** en snijd in dunne plakjes. Pel en hak 1 teen knoflook grof.



2. Aardappelen snijden

Snijd de **aardappelen** in vieren (de grotere in achten) en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, de knoflook en een flinke snuf zout. Schuif de **aardappelen** dan naar 1 helft van de plaat.



3. Aardappelen grillen

Leg de **salsiccia** op de andere helft van de bakplaat en bak alles 12-15min in de oven. Haal dan de worst van de plaat en mix met de **oregano**. Meng dan de **salsiccia** door de **aardappelen** op de plaat en bak het geheel nog eens 12-13 min.



4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olie op hoog vuur. Voeg de **aubergine**, **bleekselderij** en een flinke snuf zout toe en roerbak 5min tot de **aubergine** goudbruin is.



5. Serveren

Voeg de **helft van de tomatenpuree** toe en roerbak 1 min, zet dan het vuur lager. Voeg 200ml water, 2el azijn en 1tl suiker toe. Roer door en leg een deksel op de pan. Draai het vuur lager en stoof ca. 12min tot de **aubergine** zacht is. Snijd de **worst** in schuine stukken en serveren met het **groentenmengsel** en de **aardappels**.



6. Leftover time

Tijd voor restjes! Heb je nog een halve paprika, een stuk courgette of wat cherrytomaatjes 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.