

DINNERLY



Auberginestoof met salsiccia en knapperige oven-aardappeltjes



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 salssicia (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
- 1 netje 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 koekenpan 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) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aubergine** in blokjes van 1-2cm. Snij de **bleekselderij** in dunne plakjes. Pel de **ui** en snij in smalle partjes. Pel en hak 1 teen knoflook grof.



2. Aardappels snijden

Snij de **aardappels** 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.



3. Aardappels & worst bakken

Leg de **salsiccia's** naast de **aardappels** en bak alles 12-15min in de oven. Haal dan de **worsten** eruit. Roer de **oregano** door de **aardappels** op de plaat en bak de nog eens 12-13min.



4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olie. Bak de **ui**, **aubergine** en **bleekselderij** met een flinke snuf zout ca. 5min op medium tot hoog vuur.



5. Serveren

Voeg de **helft van de tomatenpuree** toe en bak 1min mee. Zet het vuur lager en roer 200ml water, 2el azijn en 1tl suiker erdoor. Leg een deksel op de pan en laat de **stoof** ca. 12min sudderen op middelhoog vuur tot de **aubergine** zacht is. Snij de **worst** in schuine stukken. Verdeel de **stoof**, de **geroosterde aardappels** en de **worst** over de borden.



6. Tijd voor restjes

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.