



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 harissapasta – niet typisch Siciliaans, maar wel echt heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 25g rozijnen
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 peer
- 50g rucola
- 15g pijnboompitten
- 2 baguettes²
- 1 tomaat
- 1 zakje groene olijven
- 10g verse basilicum
- 1 zakje harissapasta

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn¹

Kookgerei

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

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

Allergenen

Zwavel dioxide en Sulfiten (1), Gluten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 823kcal, vet 41.5g, koolhydraten 98.7g, eiwit 15.6g



1. Groente 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** overdwers in dunne plakjes.



2. Groente bakken

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



3. Salade maken

Halveer de **peer** in de lengte, 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 peper en zout toe en masseer ca. 30sec in. Giet de **rozijnen** af in zeef en voeg samen met de **helft van de pijnboompitten** (of meer) 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. **Tip:** serveer de **rest van de olijven** als snack of gebruik ze in een salade. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes. Meng de **harissapasta** met 1el water. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout.



6. Broodjes beleggen

Bestrijk de **broodhelften** met de **harissapasta** en beleg ze naar wens met de **groente**, de **tomaat** en de **basilicum**. Meng de **rucola-peersalade** met de **dressing** en serveer bij de **auberginesandwiches**.