



Auberginecaponata

met knoflookbrood en romige ricotta



30-40min



2 personen

Dit stoofpotje is een smakelijke variant op de caponata. Caponata staat bekend als traditioneel Siciliaans, maar de roots van dit gerecht zouden wel eens dichterbij huis kunnen liggen. In een geschrift uit de 16e eeuw blijkt dat een maaltijd met soortgelijke ingrediënten onder de naam "caponana" werd geserveerd in een Noord-Brabantse herberg. Een mooi verhaal voor aan de eettafel!

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 10g verse peterselie
- 1 zakje kappertjes
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 baguette ^{1,6}
- 1 kuipje ricotta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan of hapjespan
- zeef
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 633kcal, vet 32.0g, koolhydraten 60.3g, eiwit 22.2g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **aubergine** en **bleekselderij** in grove stukjes. Pel de **ui** en **knoflook** en hak **beiden** grof. Snijd de **tomaten** in stukjes. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze fijn. Hak de **steeltjes** ook fijn, maar houd ze apart.



4. Tomaten toevoegen

Voeg dan de **tomaten**, 1tl suiker, 1tl azijn (bij voorkeur balsamicoazijn), de **helft van de tomatenpuree** en 100ml water aan de pan toe. Breng de **stoof** op smaak met peper en zout, zet het vuur middellaag-laag en laat zo 10-12min sudderen totdat de **tomaten** uit elkaar beginnen te vallen en de **aubergine** gaar is.



2. Aubergine bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur en bak de **aubergine** en **bleekselderij** ca. 5min totdat de **aubergine** bruin begint te kleuren. Voeg aan de pan 1-2el olie, de **ui** en een snuf zout toe en bak 3min totdat de **ui** glazig is. Spoel de **kappertjes** in een zeef om met koud water en laat ze uitlekken.



5. Knoflookbrood maken

Meng de **rest van de knoflook** met 1el olijfolie, peper en zout in een klein kommetje. Snijd de **baguette** in de lengte doormidden, snijd in brede repen en leg deze met het snijvlak naar boven op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel het **brood** met de **knoflookolie**. Bak het **brood** in 5-6min goudbruin en knapperig.



3. Kappertjes toevoegen

Voeg dan de **helft van de knoflook**, **helft van de kappertjes** en de **peterseliesteeltjes** aan de groentepan toe en bak 1min al roerend mee.



6. Serveren

Schep de **stoof** op en garneer met een paar lepels **ricotta**. Bestrooi met de **peterselieblaadjes** en de **rest van de kappertjes**. Serveer het **knoflookbrood** erbij. Gebruik evt. de **rest van de ricotta** als broodbeleg of voor een ander recept.