



## Auberginecaponata

met knoflookbrood en romige ricotta

 30-40min  Voor 3-4 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 dichter bij huis kunnen liggen. In een geschrift uit de 16e eeuw staat een maaltijd met soortgelijke ingrediënten onder de naam "caponana" vermeld en dit gerecht werd in een herberg in Noord-Brabant geserveerd. Een mooi verhaal voor aan de eettafel!



## Wat je van ons krijgt

- 2 aubergines
- 2 stengels bleekselderij <sup>9</sup>
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 4 tomaten
- 10g verse peterselie
- 1 zakje kappertjes
- 1 blikje tomatenpuree
- 4 ciabattabroodjes <sup>1</sup>
- 1 kuipje ricotta <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

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

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

### Allergenen

melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 511.0kcal, vet 24.2g, eiwit 15.7g, koolhydraten 54.5g



### 1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **aubergines** en **bleekselderij** in grote stukken. 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, 2-3tl azijn (bij voorkeur balsamicoazijn), de **tomatenpuree** en 175ml water aan de pan toe. Breng op smaak met peper en zout, zet het vuur middellaag tot laag en laat zo 10-12min sudderen totdat de **tomaten** uit elkaar beginnen te vallen en de **aubergine** gaar is.



### 2. Aubergine bakken

Verhit 2el olijfolie in een hapjespan of grote koekenpan 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 en de **ui** toe en bak 3min totdat de **ui** glazig is. Spoel de **kappertjes** in een zeef om met koud water en laat uitlekken.



### 5. Knoflookbrood maken

Meng de **rest van de knoflook** met 1-2el olijfolie, peper en zout in een klein kommetje. Snijd de **ciabattabroodjes** in de lengte open, snijd in brede repen en leg ze met het snijvlak naar boven op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de **ciabatta's** met de **knoflookolie** en bak de **broodjes** in 5-6min goudbruin en knapperig.



### 3. Kappertjes toevoegen

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



### 6. Serveren

Schep de **stoof** op en gaar 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.