



HEERLIJKE VARIATIE OP CAPONATA

NODIG (4 à 5 PERS):

1 venkel in blokje
1 gesnipperde ui
2 tenen geperste knoflook
1 aubergine in kleine blokjes
2 paprika's in kleine blokjes
2 el rozijnen
± 15 olijven
2 el geroosterde
pijnboompitten
scheutje rode wijn
2 blikken tomatenblokjes
1 el kappertjes
1 tl oregano
olijfolie
peper en zout naar smaak.

DOEN:

1. Snijd de aubergine in kleine blokjes en bestrooi met zout. Ondertussen bak je in olie de ui, venkel, knoflook en oregano.
2. Bak in een andere pan de blokjes aubergine riant in olie totdat ze bruin zijn. Voeg in de andere pan nu de paprika, olijven, kappertjes en rozijnen toe. Blus met de rode wijn en voeg de blikken tomaat toe.
3. Doe de aubergine erbij en laat het geheel een half uurtje pruttelen op laag vuur. Doe de Caponata in een mooie schaal en garneer met de pijnboompitten en eventueel met basilicum.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU