

## Caponata (Italiaans bijgerecht)

Voor 4 personen / bijgerecht

### Ingrediënten:

- 2 aubergines
- 5 stengels bleekselderij
- 2 uien
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 potje groene olijven op water, uitgelekt.
- 1 biologische citroen
- Scheutje rode wijnazijn
- 2 eetl. Kappertjes
- 15 gr verse basilicum
- Frylight bakspray / olijfolie
- Peper

### Bereidingswijze:

1. Boen de citroen grondig. Droog het af en rasp de schil van de halve citroen.
2. Snijd de aubergines in blokjes van 1cm.
3. Snijd de bleekselderij in dunne boogjes.
4. Halveer de uien en snijd ze in dunne boogjes.
5. Bak de aubergine in een grote koekenpan/braadpan met de bakspray/druppels olie tot het goudbruin en gaar is.
6. Voeg ui en bleekselderij toe. Bak dit ca. 5 min.
7. Voeg tomatenblokjes, olijven, geraspte citroenschil en rode wijnazijn toe.
8. Breng het aan de kook en laat het vervolgens op laag vuur stoven.
9. Controleer na een kwartier of de bleekselderij bijna gaar is. Doe dan de kappertjes erbij.
10. Snijd ondertussen de basilicumblaadjes grof.
11. Is het geheel gaar. Haal het van het vuur af en breng het op smaak met peper.
12. Strooi de basilicum erover.

Caponata is lekker bij gegrilde vis en couscous.

