Elvea, een feest uit Italië

Caponata

Ingredienten voor 4 Personen

1 blik	ELVEA tomatenblokjes cubetti met verse groenten
2	aubergines
snuifjes	zout
eetlepels	olijfolie
2	rode ajuinen
3 stengels	witte selder
4 teentjes	knoflook
1 bussel	verse basilicum
100 g	zwarte olijven
1	sinaasappel

Bereiding

Snijd de aubergines in plakken en bestrooi ze met een beetje zout.
Zet ze een uurtje aan de kant in een vergiet en dep ze daarna droog.
Snijd de aubergineplakken in blokjes en bak ze goudbruin in een beetje olijfolie.
Snijd de uien en de selder in stukken en snipper de knoflook.
Stoof even op en voeg er de tomatenblokjes aan toe.
Pluk een deel van de basilicum en voeg dit toe, samen met de olijven.
Gaar nog een tiental minuten.
Voeg de aubergines toe.
Schil de sinaasappel, snijd het vruchtvlees los en vang ook het sap op.
Doe dit bij de caponata en roer om.
Proef of het genoeg gekruid is.
Serveer met de rest van de basilicum en brood.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme