



Bruschetta con caponata (met caponata)



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 deciliter olijfolie (+ extra)
2 aubergines (grote, in blokjes van 2 cm gesneden)
2 sjalotten (fijngesneden)
4 roma tomaten (fijngesneden)
2 theelepels kappertjes
50 gram rozijnen
4 stengels selders (fijngesneden)
1/2 deciliter rodewijnazijn
8 sneden ciabattabroden
1 teentje knoflook (doormidden gesneden)
1 handvol basilicumblaadjes
1 handvol pijnboompitten (geroosterd)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Giet de olijfolie in een diepe pan en bak hierin de aubergineblokjes tot ze lichtjes gekleurd en zacht zijn. Schep ze uit de pan. Fruit in dezelfde pan de sjalotten tot ze glazig zijn. Voeg de tomatenblokjes toe en laat ze bakken tot ze uiteenvallen. Voeg de aubergineblokjes terug toe aan de pan en roer goed. Voeg nu de kappertjes, de rozijnen, de selder en de rodewijnazijn toe. Breng goed op smaak met peper en zout. Dek af met een deksel en laat op laag vuur nog 40 minuten sudderen.
- 2.** Verhit een grillpan. Bedruppel de sneetjes ciabatta met de extra olijfolie en gril ze aan beide kanten tot ze bruine streepjes hebben. Wrijf elk sneetje ciabatta in met de snijkant van een doormidden gesneden teentje knoflook. Schep de caponata op de bruschetta.
- 3.** Werk af met basilicum en pijnboompitten.