**Salina-kip met aubergine, tomaat en kappertjes van Jamie Oliver**

Nodig voor 4 personen:

3 aubergines (750 gram in totaal)

1 hele kip van 1,4 kg of een aantal kipdelen

olie

2 tenen knoflook

3 kleine verse rode chilipepers

1 kaneelstokje

4 takjes verse harde kruiden, zoals rozemarijn, tijm en laurier

50 gram kappertjes

2 rode uien

200 gram rijpe kerstomaatjes

50 gram pijnboompitten

2 citroenen

4 takjes verse basilicum

Bereiding:

Maak de aubergines schoon, snijd ze in grove stukken van 5 cm, doe ze in een grote kom en strooi er een flinke snuf zeezout over. Zet de kom opzij. Deel de kip op (zie blz. 386), besprenkel de stukken met olie, leg ze op het vel in een grote, ondiepe, ovenbestendige pan op matig hoog vuur en braad ze rondom aan. Leg ze op een grote schaal. Veeg het zout van de stukken aubergine en bak ze rondom licht goudbruin in de pan. Schep ze op de schaal en zet het vuur laag. Pel de knoflook en snijd hem in plakjes. Prik gaatjes in de rode pepers en doe ze met het kaneelstokje en de harde kruiden en kappertjes in de pan. Roerbak dit een paar minuten, terwijl je intussen de uien pelt en in dunne ringen snijdt; roer die er vervolgens ook door. Bak het nog ongeveer 15 minuten onder regelmatig roeren, tot het karamelliseert. Verwarm de oven voor op 180 °C. Knijp de tomaten in een kom water fijn om de zaadjes eruit te halen – een sluwe nonnatruc om te voorkomen dat je onder de spetters komt te zitten –, scheur ze in stukjes en doe ze in de pan. Doe de stukken kip en aubergine terug in de pan, sprenkel het sap van de schaal erover en giet er 600 ml water bij. Strooi de pijnboompitten in de pan en pers de citroenen erboven uit. Zet de pan onder in de hete oven en bak 45 minuten, of tot alles goudbruin is. Pluk de basilicumblaadjes, strooi ze erover en zet de pan met een kom citroencouscous op tafel.