**Siciliaanse caponata**

Nodig:

2 aubergines (circa 500 gram) in kleine blokjes

olijfolie extra vergine

zout

zwarte peper

1 ui, grof gehakt

200 gram bleekselderij, in dunne maantjes

3 teentjes knoflook, fijngehakt

1 eetlepel + 20 ml rode wijnazijn

2 eetlepels tomatenpuree

100 gram groene olijven, gehalveerd

100 gram Looye Honingtomaten, gehalveerd

15 gram kappertjes, grof gehakt

30 gram geroosterde pijnboompitten

30 gram blanke rozijnen

100 gram passata

1 eetlepel kristalsuiker

handje verse basilicumblaadjes, grof gehakt

handje verse platte peterselie, grof gehakt

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 graden. Meng de blokjes aubergine in de grote ovenschaal met 100 ml olijfolie, een royale snuf zout en wat zwarte peper. Zet het bakblik in de oven voor 30 minuten en schep halverwege om. Fruit de ui en bleekselderij voor 10 minuten op middelhoog vuur in een scheut olijfolie met een snuf zout. Het mag niet verkleuren, zet het vuur lager als het te hard gaat.

Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak 1 minuut mee. Blus af met 1 eetlepel rode wijnazijn en roer de 2 eetlepels tomatenpuree erdoor. Bak nog 2 minuten. Nu gaan de 100 gram groene olijven,100 gram honingtomaten, 15 gram kappertjes, 30 gram pijnboompitten, 30 gram blanke rozijnen, 20 ml rode wijnazijn, 100 gram passata en 1 eetlepel kristalsuiker erdoor. Roer goed door elkaar en breng aan de kook. Draai gelijk het vuur laag en laat 5 minuten pruttelen. Inmiddels is de aubergine klaar in de oven. Schep alles uit de ovenschaal (inclusief de olie) in de hapjespan, roer en laat nog 5 minuten pruttelen. Roer op het laatst de grof gehakte basilicum en peterselie erdoor met nog een laatste scheutje olijfolie. Proef daarna en bepaal of het nog extra zout of zwarte peper nodig heeft.

*Tip: Maak de caponata bij voorkeur een dag eerder en bewaar deze na het afkoelen in de koelkast. Zo ontwikkelt de smaak zich optimaal.*