

AUBERGINES MET KAPPERTJES EN TOMAAT

Benodigheden – 6 personen

- 3 kleine aubergines
- 3 teentjes knoflook
- 6 tomaten
- klein blikje tomatenpuree
- 2 rode ajuinen
- half gedroogde tomaten
- enkele groene olijven
- verse basilicum
- fijngesnipperde peterselie
- 1,5 eetlepel kappertjes
- tijm, olijfolie, peper en zout
- parmezaankrullen

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



Bereidingswijze

- snij de aubergines in niet al te kleine stukken
- doe ze in een vergiet en bestrooi met genoeg zout (om te ontdoen van de bittere smaak)
- 20 minuten laten staan en goed afspoelen onder de kraan
- tomaten pellen : 10 sec onderdompelen in reeds kokend water en vervolgens in koud water
- snij de tomaten in vier en verwijder de zaadlijsten
- snij de ajuinen in de helft en daarna in fijne ringen
- stoof de ajuinen glazig in olijfolie, voeg de tomatenpuree toe, laat een paar minuten meestoven
- voeg de verse, gedroogde tomaten en tijm toe en laat sudderen tot een mooie saus (indien nodig telkens wat water toevoegen)
- pers de knoflook uit
- bak de aubergines in een koekenpan in olijfolie en voeg de knoflook toe als ze beginnen kleuren, goed omroeren en nog even laten bakken
- doe de aubergines in de tomatensaus en laat alles nog een 10-tal min zachtjes sudderen
- voeg vervolgens de in rondjes gesneden olijven, kappertjes en fijngehakte peterselie toe en laat alles nog een 5-tal min sudderen en breng op smaak met peper en zout

wij serveren dit nu met pasta

presentatie

pasta in een diep bord scheppen, hier bovenop de groentesaus bestrooien met verse basilicum en parmezaankrullen

