

Kerst Buffethapjes

Dip van aubergine, met rozijnen, kappertjes en pijnboompitten

8 personen

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 40 g rozijnen
- ★ 80 ml rode wijnazijn
- ★ olie om in te frituren
- ★ 3 aubergines, in de lengte in vieren gesneden
- ★ 4 el olijfolie, om in te bakken
- ★ 1 rode ui, in 2 cm stukjes
- ★ 2 stengels bleekselderij, in 2 cm-stukjes
- ★ 1 tl chilivlokken (optioneel)
- ★ 400 g tomatenblokjes, uit blik
- ★ 1 el fijne kristalsuiker
- ★ 3 el kappertjes, afgespoeld en uitgelekt
- ★ 40 g pijnboompitten, geroosterd

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Week de rozijnen met de azijn ± 20 minuten in een kleine kom.
2. Kerf intussen de schil van de aubergines een paar keer in.
3. Schenk in een grote koekenpan een bodempje (frituur)olie van ± 2 cm en verhit op hoog vuur.
4. Bak hierin de aubergineparten met enkele tegelijk in 3-4 minuten rondom bruin en gaar.
5. Laat uitlekken op keukenpapier.
6. Verhit in een andere koekenpan de olijfolie op hoog vuur.
7. Bak hierin de ui en bleekselderij 4-5 minuten onder af en toe omscheppen.
8. Schep evt. om met de chilivlokken en voeg de tomaatblokjes toe.
9. Breng aan de kook en draai het vuur laag.
10. Voeg het rozijnen-azijnmengsel, de suiker, kappertjes en aubergines toe.
11. Stoof de caponata afgedekt in 15-20 minuten gaar.
12. Schep om en voeg zout en peper naar smaak toe.
13. Neem van het vuur en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
14. Schep vlak voor serveren de pijnboompitten erdoor.

Tip: Veeg de saus op met brood of serveer met een bol burrata.

Bron: deliciousmagazine.nl

