Caponata

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

2 aubergines

1 courgette

1 venkel

6 bleekselderij

400 g gepelde tomaten

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

De groenten wassen en in blokjes snijden. De aubergines in de porseleinen vorm leggen. De courgette, de venkel en de bleekselderij op de aubergines leggen. De gepelde tomaten over de groenten gieten. De porseleinen vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Garen.

Put the food in

Hot air humid 160 °C gedurende 45 Mins

100 g rozijnen

50 g pijnboompitten

3 takjes basilicum

3 el balsamico, wit

5 el olijfolie

zout

peper

De rozijnen in warm water laten weken. De pijnboompitten roosteren en wegzetten. De basilicum fijnhakken.

Na het garen de rozijnen, de pijnboompitten en het basilicum aan de groenten toevoegen en alles goed roeren.

De olijfolie en de balsamico toevoegen, op smaak brengen met zout en peper en alles voorzichtig roeren.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019