

# Siciliansk Caponata

Palermos gademarkeder bugner med friske grøntsager, og på ethvert Siciliansk buffet med antipasta, bliver blivet præsenteret for en Caponata, som er en lidt uprætentiøs brunlig aubergine-stuvning. Det ser ikke specielt spændende ud, men smagen er koncentreret og intens og retten er velegnet alene, på et stykke brød eller som tilbehør til en lokal pølse eller en schnitzel. Er caponataen først tilberedt kan den serveres såvel varm som koldt og den holder sig fin i køleskabet. Jeg har eksperimenteret lidt og er kommet frem til denne opskrift der ligner den vi får på vores lokale trattoria: *Zia Pina*.



*Auberginer 'galore'*



*Bladselleri i rå mængde*

## Ingredienser:

- 2 medium auberginer (godt 1 kg), skåret i ca 2cm stykker
- salt og pebber
- oliven olie i rigelige mængder
- 1 stort groft hakket
- 4-6 store fint snittede fed hvidløg
- et bundt bladselleri (5-6 stilke hvor de 'seje' ribber er fjernet) og stilkene er skåret i skiver
- 2 spsk kapers (helst de saltede), der skylles omhyggeligt
- 1-2 del udstenede grønne oliven skåret i kvarte
- 1 ds hakkede tomater
- 2-3 spsk rødvinseddike eller balsamico (smag dig frem)
- 1-2 spsk rørsukker (også her må man smage sig frem)



*Skårede, drænedede auberginer, rigelig olivenolie, eddike, tomater, hakkede løg og - hvidløg, skårede bladselleri, oliven og kapers*



*Den færdige Caponata..... og det smager bare så godt*

**Sådan gør man:**

Auberginerne kommes i en stor skål og drysses med rigeligt groft køkkensalt og stilles til side i ½ times tid

Imens steges (blødgøres ikke brunes) løg og hvidløg i olivenolie (ca 10 minutter), de snittede bladselleri og der gives ekstre 5 minutter.

Auberginerne skylles for salt, væden smides væk og de 'tørres' med køkkenrulle.

I en dyb pande (eller bedre en stegegryde) kommes rigeligt olivenolie (1-1½ cm) der opvarmes til rygepunktet. Heri steges auberginerne til de er let brune og bløde (evt. af flere gange), auberginerne fiskes op med en hulske og trykkes fri for olie og resterende væde.

De stegte auberginer og løg/bladselleri/hvidløgsblandingen tilsættes tomater, kapers og oliven samt eddike og sukker og koges for svag varme i 10-15 minutter. Der smages til med yderligere eddike, sukker, salt og pebber.

Og det smager bare så godt.