



Escalivada (4 pers.)

Ingrediënten

- 2 kleine aubergines
- 2 paprika's
- 3 kleine uien
- 2 tomaten
- 1 knoflookbol
- 50 ml olijfolie



Bereidingswijze

1. Was de aubergines en paprika's en leg ze samen met de uien en knoflook bol in een ovenschaal (houd de tomaat apart).
2. Prik de aubergines met een mes verschillende keren in.
3. Overgiet alles met 50 ml olijfolie en zet 45 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
4. Keer de groenten af en toe om.
5. Haal na 45 minuten de paprika's eruit en doe de tomaten erbij.
6. Laat de paprika's in een gesloten plastic zak 10-15 minuten rusten. Hierdoor kun je makkelijk het vel verwijderen.
7. Bak de aubergines, ui, knoflook en tomaten nog 15 minuten in de oven. Kijk na die tijd of de aubergines gaar en zacht zijn door erin te prikken. Zo niet, laat ze dan wat langer in de oven.
8. Haal de ovenschaal uit de oven, doe de aubergines (net zoals de paprika) in een gesloten plastic zak en laat de rest afkoelen.
9. Ontvel de paprika's en aubergines als ze enigszins zijn afgekoeld.
10. Verwijder de zaden van de paprika en snij alles in lange repen.
11. Pel de uien, snij de tomaten en uien in stukjes en leg alles op een bord of schaal.
12. Overgiet met de achtergebleven sappen uit de ovenschaal.
13. Breng op smaak met wat zoutvlokken en eventueel nog wat olijfolie.

