**Aubergines met kappertjes en tomaat**

aubergines  
olijfolie   
knoflook   
platte peterselie

**kappertjes**  
**verse tomaten**   
**tomatenpuree**   
 **ui**   
**tijm**   
**peper & zout**

Snijd de aubergines in blokjes, kruid en bak ze in olie. Pel de tomaten, maak ze leeg en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de ui in ringen en sauteer ze in boter. Voeg tomatenpuree, geperste knoflook en verse tijm toe.

Voeg alles samen. Laat 10 minuten sudderen en meng op het einde de kappertjes onder de groenten. Werk af met gehakte peterselie.