**Caponata siciliana**

aubergines
bleekselder
rode uien
kerstomaten
tomatenconcentraat
cacaopoeder

olijven
kappertjes
pijnboompitjes
basilicum
suiker
witte balsamico
olijfolie
zeezout

Was de aubergines, verwijder beide uiteinden en snijd de ongeschilde vrucht in grote dobbelstenen. Bak ze goudbruin in een pan met olijfolie. Giet af en bewaar de aubergineblokjes voor verder gebruik.

Schil een paar stengels bleekselder met een dunschiller. Snijd ze in stukjes van een centimeter dik. Bak ze een paar minuutjes in hete olijfolie. Zet ze weg voor verder gebruik.

Rooster een handvol pijnboompitjes in een droge pan tot ze kleuren. Snijd een paar groene of zwarte ontpitte olijven naar keuze, op ringetjes. Spoel een paar eetlepels kappertjes onder de kraan en laat ze uitlekken.

Neem een diepe pan. Snijd de uien in stukjes en bak ze in olijfolie tot ze glazig worden. Voeg dan de olijven, pijnboompitjes en kappertjes toe. Roerbak een paar minuutjes.

Schep de kerstomaatjes in de pan met de uien. Voeg nu ook de aubergineblokjes en de selder toe. Meng goed met nog de toevoeging van een paar eetlepels tomatenpuree.

Meng met een eetlepel suiker en naar smaak, met een paar flinke scheuten witte balsamico-azijn en een mespuntje cacaopoeder. Roerbak tot het vocht bijna volledig verdampt is. Schep de caponata in een aardewerk schaal. Werk af met verse basilicum.

Het beste is om de schaal een nachtje te laten rusten op een koele plaats zodat de smaken intenser worden. Dit bijgerecht wordt lauw of koud gegeten. Maar het smaakt even goed als het opgewarmd opgediend wordt, bijvoorbeeld met gebraden kip, vis of als bijgerecht bij een klassieke barbecue.