



Escalivada

Een authentiek Catalaans gerecht van geroosterde aubergine, paprika en ui, gepeld en in reepjes geserveerd met extra vierge olijfolie en sherryazijn. Ideaal als bijgerecht of uitgespreid op geroosterd brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	45'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 2 aubergines
- 3 rode paprika's
- 2 uien
- 4 eetlepels extra vierge olijfolie
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel sherryazijn
- zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Leg de hele aubergines, paprika's en ongesnipelde uien op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met een scheutje olijfolie.
3. Rooster de groenten 40 tot 45 minuten in het midden van de oven en draai ze halverwege om. Ze zijn gaar wanneer de schil op plaatsen zwart blakert en het vruchtvlees volledig zacht aanvoelt.
4. Haal de groenten uit de oven. Leg de paprika's apart in een kom en dek af met plasticfolie. Laat 10 minuten uitwasemen zodat de schil loslaat.
5. Pel alle groenten zorgvuldig zodra ze hanteerbaar zijn. Verwijder de zaadlijsten en het steeltje van de paprika's, en het steeltje van de aubergines.
6. Scheur of snijd de groenten met de handen of een mes in lange, dunne reepjes en schik ze op een serveerschaal.
7. Roer de olijfolie, de fijngehakte knoflook, de sherryazijn en een snuf zout door elkaar tot een gladde dressing.
8. Giet de dressing over de groenten en laat het geheel minstens 15 minuten op kamertemperatuur trekken voor je serveert.

Tip

Bewaar overgebleven escalivada in een afgesloten pot in de koelkast. Voeg dan iets meer olijfolie toe zodat de groenten bedekt zijn. Zo blijft het gerecht tot drie dagen houdbaar en trekt de smaak verder in.

Lekker met

Serveer als bijgerecht bij gegrild vlees of vis, of smeer op dikke sneden geroosterd landbrood met een scheutje extra olijfolie.

Dranktip

Een lichte, droge Spaanse rosé of een jonge Garnacha past uitstekend bij de rokerige, zachte smaken van de escalivada.