

# Noordzeeharing à la Caponata Sicilienne



## Ingrediënten

*Voor 4 personen*

- 2 grote aubergines
- 60 g zwarte olijven
- 1 selderijstengel
- 1 knoflookteentje, geplet
- 1 dl olijfolie
- 1 takje tijm
- 4 el kappertjes
- 1 dl olijfolie
- zout en peper van de molen

## Caponata

- 2 rijpe tomaten
- 20 g pijnboompitten
- 4 haringen
- 2 uien, 1 citroen

## Bereidingswijze

Was de aubergines en snijd ze in 8 plakken van 1 cm dik. Bestrooi met zout en peper en bak ze samen met het knoflookteentje en het takje tijm in een koekenpan met 1 dl olijfolie. Laat ze afkoelen en zet in de koelkast.

Caponata Dompel de tomaten kort in heet water en verwijder vervolgens het velletje. Snijd het velletje in kleine stukjes en zet apart. Het vruchtvlees wordt niet verder verwerkt.

Hak de pijnboompitten en de olijven in grove stukjes. Snijd de selderij in blokjes en fruit ze kort in de olijfolie. Meng de kappertjes met de tomatenvelletjes, selderij, pijnboompitten en olijven. Breng op smaak met zout en peper.

Opmaak Leg de haringfilets op de plakjes aubergine en snijd ze in gelijke stukken. Haal de stukjes haring van de aubergine en smeer op elk plakje wat caponata. Leg de stukjes haring weer terug. Snipper de uitjes en verdeel ze over de haringfilets. Besprenkel de filets met olijfolie en wat druppeltjes citroensap.