

# ***Balsamico Di Modena***

## **Italiaanse aubergineschotel**

**Voor 4 personen Bereidingstijd: 20 minuten**

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 stengels bleekselderij
- 350 gram Italiaanse worst
- 1 aubergine
- 250 gram tomaten
- 50 gram groene olijven, zonder pit
- 4 eetlepels extra vergine olijfolie
- 2 eetlepels aceto balsamico di modena
- 1.5 eetlepel poedersuiker
- 50 gram pijnboompitten

Hak de ui en de teentjes knoflook fijn. Snijd de bleekselderij, de aubergine en de tomaten in stukken. Snijd de worst in schuine stukjes. Doe in een pan een flinke scheut extra vergine olijfolie en fruit hierin de ui en de knoflook. Voeg vervolgens de stukken bleekselderij, aubergine en tomaat toe en schep dit goed door. Zet het vuur lager en laat het zachtjes gaar worden.

Rooster ondertussen in een droge koekenpan de pijnboompitten goudbruin.

Voeg vervolgens de stukken worst en de olijven toe aan het groentemengsel en laat ze 5 minuten meepruttelen. Meng in een kommetje de olijfolie met de balsamicoazijn en de poedersuiker en giet dit over de groentemix in de pan. Schep het gerecht nog even goed door en verdeel het over 4 borden. Strooi als laatste de geroosterde pijnboompitten erover en serveer direct.

### **Tip:**

Serveer met een pasta

## **Carpaccio**

### *Benodigheden:*

± 80 gram carpaccio per  
persoon  
pijnboompitten  
gemalen zwarte peper  
zout  
olijfolie  
Balsamico di modena  
parmezaanse kaas  
sla (bijv. rucola)



Om carpaccio op smaak te brengen is het heel belangrijk dat het vlees aan de boven- en onderkant wordt gemarineerd.

Breng daarom eerst het bord op smaak:  
sprenkel er wat gemalen (zwarte) peper, zout, olijfolie  
en balsamico-di modena azijn op.

Doordat het vlees in een cirkeltje is gesneden, kan het direct mooi worden geserveerd!

Marineer vlak voor het opdienen van de carpaccio ook de bovenkant.

Garneren met enkele flinterdunne plakjes Parmezaanse kaas, wat  
rucola sla en pijnboompitten en eventueel zongedroogde tomaatjes.

De pijnboompitten even roosteren in de koekenpan.

## Salade van gegrilde groenten

### INGREDIËNTEN

- 2 PAPRIKA'S (MEERDERE KLEUREN)
- 250 GRAM CHAMPIGNONS
- 1 RODE UI
- 1 AUBERGINE
- 1 COURGETTE
- 3 EL EXTRA VERGINE OLIJFOLIE
- 1 EL BALSAMICO (5 JAAR OF MEER)
- HANDJEVOL PIJNBOOMPITJES
- 

### ACCESSOIRES

- GRILLPAN, GRILLPLAAT OF BBQ



Deze salade is makkelijk van tevoren  
klaar te maken, dus ideaal voor een  
feestelijk buffet of om mee te nemen als  
lunch.

### BEREIDINGSWIJZE

\*Gril de paprika (meerdere kleuren), champignons, ui, aubergine en courgette op een grillplaat,  
in

een grillpan of op de BBQ.

\*Laat de gegrilde groenten afkoelen en bewaar ze in de koelkast tot ze nodig zijn (bewaar de  
aubergine en champignons apart van de andere groenten i.v.m. het vocht wat hieruit vrij  
komt).

\*eigen wens en smaak aan).

\*Rooster de pijnboompitjes.

\*Mix de groenten wanneer je ze wil opdienen en giet de dressing eroverheen, maak af met de  
geroosterde pijnboompitjes: eet smakelijk!