



# Caponata

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	45 хв
готування	
Порції	4
Прилад	Combair SE з 2015 року

## Preparation

- 2 aubergines
- 1 courgette
- 1 fennel
- 6 pascal celery stalks
- 400 g plum tomatoes

### **Розігріти робочу камеру до 160 °C Гаряче повітря вологе**

Wash and dice the vegetables. Put the aubergine in the bottom of the porcelain dish. Scatter over the courgette, fennel and celery. Layer the plum tomatoes over the vegetables. Put the porcelain dish on to the wire shelf in the preheated cooking space. Cook.

### **Заснути страву для готування**

**Гаряче повітря вологе 160 °C протягом 45 хв**

- 100 g raisins
- 50 g pine nuts
- 3 sprigs of basil
- 3 tbsp Balsamic vinegar, white
- 5 tbsp olive oil
- Salt
- Pepper

Soak the raisins in warm water. Toast the pine nuts and set to one aside. Chop the basil. When the vegetables are done, add the raisins, pine nuts and basil to the vegetables and stir everything together well.

Drizzle over the olive oil and balsamic vinegar, season with salt and pepper and stir in gently.





## Акcesуари

---

Porcelain dish 1/2 GN, depth 65 mm

Wire shelf

## Додаткова інформація

---

Складено 11.12.2019

