

Arcimboldo

Over het recept

De recept is vernoemd naar de 16e eeuwse Italiaanse schilder die portretten maakte van mensen die opgebouwd zijn uit groenten. Het eindresultaat van dit gerecht is een sensationeel ogende schotel boordevol grof gesneden verse groenten, met een heerlijk aroma dat verandert naarmate het seizoen vordert en er andere groenten voor dit gerecht geoogst kunnen worden.

Ingrediënten

Voor 8 personen

- 1 aubergine, in grove stukken gesneden
- 3-4 uien, in kwarten gesneden
- een stuk pompoen
- 2 paprika's, in kwarten gesneden (zaad en zaadlijsten laten zitten)
- 3-4 grote courgettes, gehalveerd
- 3-4 rijpe tomaten en 2 groene tomaten, gehalveerd of, eventueel, in kwarten
- 1 stengel bleekselderij
- 4-5 teentjes knoflook
- 2-3 milde, lange Spaanse pepers
- bosje basilicum
- olijfolie
- zout

Werkwijze

Gebruik als het mogelijk is een koperen pan voor dit gerecht, zodat de groenten hun prachtige kleuren behouden.

- Schenk wat olijfolie op de bodem van de pan. Doe eerst de harde groenten erin, in dit geval aubergine, uien en pompoen, dan de paprika's, courgettes en tomaten, en als laatste de bleekselderij, knoflook, Spaanse pepers en kruiden. Voeg wat zout toe.
- Doe een deksel op de pan, zet de pan op laag vuur en stoof de groenten in ongeveer 1 uur gaar. Gedurende het kookproces mag je absoluut niet roeren of omscheppen.
- Neem de pan van het vuur en laat de inhoud bij kamertemperatuur een kwartiertje afkoelen.
- Je kunt er zowel rijst als taglierini bij geven, of alleen wat knapperig brood.