

Boei

CATALAANSE DELICATESSEN



ESCALIVADA

UIT DE OVEN



CATALAANSE
SMAAK MET KARAKTER

ESCALI- VADA



Soms schuilt de grootste rijkdom in de meest simpele tradities. Ontdek het verhaal achter Escalivada.

01

GEBOREN IN HET VUUR

Escalivada vindt zijn oorsprong in de Catalaanse traditie van het buitenkoken. De naam komt van het Catalaanse woord escalivar, wat letterlijk 'roosteren in de as' betekent. Boeren en herders legden verse groenten direct in de gloeiende houtskool van het open vuur om ze een onmiskenbare, diepe smaak te geven.

02

DE KUNST VAN HET ROOKAROMA

Dit iconische groentegerecht draait volledig om de transformatie van textuur en smaak door hitte. Door rode paprika, aubergine en ui zwart te blakeren, karamelliseren de natuurlijke suikers. Het resultaat is zijdezacht vruchtvlees met een heerlijk, subtiel rookaroma.

03

PUUR EN VEELZIJDIG

Net als veel Catalaanse klassiekers blinkt Escalivada uit in eenvoud. Na het pellen worden de groenten in repen gescheurd en aangemaakt met niets meer dan goede olijfolie, knoflook en zout. Het is hét ultieme symbool van de mediterrane oogst, perfect op een stuk geroosterd brood.

MAAK HET ZELF



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 2 uien
- knoflookkop
- 3 tomaten
- extra vierge olijfolie
- grof zout

TIP

Geef de groenten de tijd om langzaam te roosteren; dit geduld zorgt voor een intensere smaak en die karakteristieke, boterzachte textuur.

BEREIDING

01.



Verwarm de oven voor op 120°C. Was en droog de aubergines, paprika's en tomaten. Pel de uien en prik de aubergines rondom in met een scherp mes, zodat ze in de oven niet barsten door de hitte.

02.



Giet een scheutje extra vierge olijfolie op een bakplaat. Leg alle groenten erop, behalve de tomaten, en de hele knoflookkop. Besprenkel het geheel met nog een klein beetje olijfolie. Schuif de bakplaat in de oven en rooster de groenten 1 uur.

03.



Draai na een uur alle groenten om en voeg nu ook de tomaten toe aan de bakplaat. Sla de knoflookkop hierbij over. Rooster alles samen nog eens 30 minuten in de oven tot alle groenten zacht zijn. Haal de plaat uit de oven en laat het geheel afkoelen.

04.



Verwijder de schillen en de zaadjes van de paprika's en aubergines. Snijd de uien in fijne repen. Knijp de zacht geworden knoflookteentjes voorzichtig uit hun schilletje. Schik alle groenten netjes op een bord. Giet de opgevangen sappen van de bakplaat erover, strooi er een snuf grof zeezout op, en maak het af met een gulle scheut extra vierge olijfolie.