



Γίγαντες λεμονάτοι στο φούρνο με κάππαρη

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 8-12 ώρες

Χρόνος μαγειρέματος: 1 ώρα και 45 λεπτά περίπου

Διατηρούνται στο ψυγείο για 4-5 ημέρες ή στην κατάψυξη για 2 μήνες

Υλικά

- 500 γρ. ξεροί γίγαντες
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 2 καρότα, κομμένα σε λεπτές φέτες
- 2 κλωνάρια σέλερι, ψιλοκομμένα
- 3 κ.σ. κάππαρη, στραγγισμένη
- 60 ml ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. ξερή ρίγανη
- ½ κ.γ. ξερό θυμάρι
- 250 ml ζωμό λαχανικών ή νερό
- χυμό από 2 λεμόνια
- ξύσμα από 1 λεμόνι
- ½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Από το προηγούμενο βράδυ βάζουμε τους γίγαντες σε ένα μεγάλο μπολ, τους καλύπτουμε με άφθονο κρύο νερό και τους αφήνουμε να μουλιάσουν για 8-12 ώρες.
- 2) Την επόμενη μέρα τους στραγγίζουμε, τους ξεπλένουμε και τους βάζουμε σε μεγάλη κατσαρόλα με άφθονο φρέσκο νερό. Τους αφήνουμε να πάρουν βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 50-60 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν, χωρίς όμως να διαλύονται. Αλτίζουμε στα τελευταία 5 λεπτά. Τους στραγγίζουμε και αφήνουμε στην άκρη.



- 3) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190°C, στις αντιστάσεις.
- 4) Ζεσταίνουμε 2 κ.σ. από το ελαιόλαδο σε μεγάλο τηγάνι και σοτάρουμε το κρεμμύδι, τα καρότα και το σέλερι για 6-8 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για ακόμη 1 λεπτό.
- 5) Μεταφέρουμε τα λαχανικά σε ένα μέτριο ταψί και προσθέτουμε τους γίγαντες, την κάππαρη, τη ρίγανη, το θυμάρι, τον ζωμό, το υπόλοιπο ελαιόλαδο, τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατεύουμε απαλά.
- 6) Καλύπτουμε με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 35-40 λεπτά. Βγάζουμε τη λαδόκολλα και το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για άλλα 20-30 λεπτά μέχρι να μελώσουν οι γίγαντες και να μείνει στο ταψί λίγη δεμένη σάλτσα.
- 7) Βγάζουμε από τον φούρνο και όσο είναι ακόμη ζεστοί προσθέτουμε ωμό ελαιόλαδο και τον μαϊντανό και σερβίρουμε τους γίγαντες ζεστούς ή σε θερμοκρασία δωματίου.