



Ratatouille salade



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 courgetten
1 aubergine
olijfolie
1 gele paprika
1 rode paprika
tijm (vers)
1 bakje kerstomaten
1 rode ui (in halve maantjes)
1 pak rucola
verse kruiden (naar keuze)
2 tortilla's (of pitabroodjes)
balsamicoazijn
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de courgettes en aubergine in plakjes van ½ cm. Bestrijk met olijfolie. Laat een grillpan goed heet worden en grill de groenten.
- 2.** Snij de paprika's in kwartjes en gril deze eveneens in de grillpan. Snij daarna in reepjes.
- 3.** Zet de kerstomaten kort in de oven. Bedruppel met olijfolie en bestrooi met verse tijm.
- 4.** Meng in een grote kom de rucola met kruiden, de gegrilde groenten, de gegrilde kerstomaten en de rode ui.
- 5.** Snij de tortilla's of pitabroodjes in reepjes en bak ze kort in olijfolie. Voeg toe aan de salade.
- 6.** Bedruppel deze vervolgens met olijfolie en eventueel een beetje balsamicoazijn. Breng goed op smaak met peper en zout.