



Ratatouille



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 uien
2 rode paprika's
2 courgetten
2 aubergines
5 tomaten
5 centiliter olijfolie
1 bussel basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de uien in ringen. Maak de paprika schoon en snijd hem in reepjes. Bak de uienringen en de reepjes paprika gedurende 8 minuten zachtjes aan in wat olijfolie.
- 2.** Snij de courgette in schijfjes van een centimeter dik. Bak de schijfjes in olijfolie in een braadpan met antikleeflaag tot ze mooi kleuren. Hou ze apart.
- 3.** Schil de aubergines en snij ze in blokjes van drie centimeter. Bak de blokjes in een heel klein beetje olijfolie in dezelfde pan. Laat ook de aubergine zacht bruinen. Leg de gebakken aubergine op keukenpapier.
- 4.** Doe de aubergine en courgette in een stoofpot bij de ui en paprika.
- 5.** Leg de tomaten even in kokend water. Schep ze na 10 seconden uit het water, schil ze en snij ze in 4. Haal de pitjes eruit en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- 6.** Doe de geschilde en ontpitte tomaten bij de andere groenten. Kruid met een takje tijm, de geperste knoflook, peper en zout.
- 7.** Doe het deksel op de stoofpot en laat het geheel zachtjes stoven gedurende een 25-tal minuten.



- 8.** Zit er nog te veel vocht in de stoofpot? Verwijder dan de laatste 5 minuten het deksel.
- 9.** Werk af met de fijngesnipperde basilicum.