



Ratatouille

Bonjour ! Deze maand maken we samen een heerlijke ratatouille.

Ingrediënten

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 4 tomaten
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 blik tomatenblokjes (400g)
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 theelepel gedroogde basilicum
- Zout en peper naar smaak

Tip van Pistache

Probeer de groenten een nachtje te laten marineren in olijfolie, knoflook en kruiden voordat je ze bakt. Dat zorgt ervoor dat de smaken nog beter intrekken en je gerecht nog smaakvoller wordt!



Bereidingswijze

1. Voorbereiding

- Was alle groenten goed.
- Snijd de aubergines, courgettes, paprika's en tomaten in dunne plakjes.
- Hak de ui en knoflook fijn.
- Verwarm de oven voor op 180°C.

2. De saus maken

- Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
- Voeg de ui en knoflook toe en bak tot ze zacht zijn.
- Voeg de tomatenblokjes, tijm, basilicum, zout en peper toe.
- Laat de saus 10 minuten sudderen.

3. De groenten bakken

- Verhit de resterende 2 eetlepels olijfolie in een andere pan.
- Bak de aubergine- en courgetteplakjes aan beide kanten tot ze lichtbruin zijn.
- Haal ze uit de pan en leg ze opzij.

4. De ratatouille samenstellen

- Giet een laagje saus in een ovenschaal.
- Leg de plakjes aubergine, courgette, paprika en tomaat om en om in de schaal, zodat ze elkaar overlappen.
- Giet de rest van de saus over de groenten.

5. Bakken

- Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie.
- Bak de ratatouille 30 minuten in de voorverwarmde oven.
- Haal de folie eraf en bak nog eens 15 minuten, tot de groenten zacht zijn.

6. Serveren

- Haal de ratatouille uit de oven en laat even afkoelen.
- Serveer warm, eventueel met rijst of vers brood.

Bon appetit !