



Ratatouille

Een kleurrijke Provençaalse groentenschotel met aubergine, courgette, paprika en tomaat. Licht, vol smaak en perfect als bijgerecht of hoofdschotel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 2 paprika's (rood en geel)
- 2 ajuinen
- 3 teentjes look
- 800 gr gepelde tomaten (blik) of verse tomaten
- 4 el olijfolie
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn

verse basilicum

peper en zout

Bereidingswijze

1. Snij de aubergine, courgette en paprika in gelijke blokjes en snipper de ajuin en de look.
 2. Bak de aubergine in wat olijfolie goudbruin en hou apart. Doe hetzelfde met de courgette.
 3. Stoof de ajuin en de look glazig, voeg de paprika toe en bak 5 minuten mee.
 4. Voeg de tomaten, tijm en rozemarijn toe, kruid met peper en zout en laat 15 minuten pruttelen.
 5. Schep de aubergine en courgette erdoor en laat alles samen nog 15 minuten zachtjes garen.
- Werk af met verse basilicum vlak voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)