



Ratatouille

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	50'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 aubergine (ca. 400 gr)
- 2 courgettes (ca. 600 gr)
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- 800 gr gepelde tomaten uit blik
- 4 el olijfolie
- 1 takje tijm

1 takje rozemarijn
een handvol verse basilicumblaadjes
peper en zout

Bereidingswijze

1. Snij de aubergine, courgettes en paprika's in blokjes van ca. 2 cm. Snipper de uien fijn en hak de knoflook fijn.
2. Verhit 1 el olijfolie in een ruime braadpan op middelhoog vuur. Bak de aubergineblokjes in 5 minuten goudbruin aan alle kanten. Schep ze uit de pan en hou apart.
3. Voeg nog 1 el olijfolie toe aan dezelfde pan en bak de courgetteblokjes op dezelfde manier goudbruin in ca. 4 minuten. Schep ook die apart.
4. Zet het vuur lager en voeg de resterende 2 el olijfolie toe. Stoof de gesnipperde ui gedurende 5 minuten glazig. Voeg de knoflook toe en laat nog 1 minuut meestoven.
5. Voeg de paprikablokjes toe en bak ze 5 minuten mee op middelhoog vuur.
6. Giet de gepelde tomaten erbij en roer alles goed om. Leg de tijm en rozemarijn erin, kruid met peper en zout en laat de saus 15 minuten zachtjes pruttelen op een laag vuur.
7. Schep de gereserveerde aubergine en courgette door de tomatensaus. Laat alles samen nog 15 minuten zachtjes verder garen op een laag vuur, af en toe roeren. Verwijder de takjes tijm en rozemarijn.
8. Scheur de verse basilicumblaadjes grof en strooi ze erover vlak voor het serveren.

Tip

Bak de groenten altijd afzonderlijk voor het beste resultaat. Zo behoudt elke groente zijn eigen smaak en textuur en wordt de ratatouille niet papperig. Ratatouille smaakt de volgende dag nog beter, nadat alle smaken goed zijn ingetrokken.

Lekker met

Lekker bij gegrild vlees of vis, maar ook uitstekend op een snede geroosterd brood of met gekookte rijst als volwaardige vegetarische maaltijd.

Dranktip

Een lichte Provençaalse rosé of een frisse witte wijn zoals een Picpoul de Pinet past uitstekend bij de zomerse smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be