

RATATOUILLE UIT DE OVEN

Land: Frans

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 15 minuten + 45 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 ui
- 1/2 aubergine
- 1 paprika
- 1/2 courgette
- 500 gram cherrytomaatjes
- 2 teentjes knoflook
- paar takjes verse tijm
- olijfolie
- 2 tl Provençaalse kruiden (optioneel)

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snijd de ui in halve ringen. Snijd de paprika in reepjes en halveer deze. Snijd de courgette in halve plakjes en de aubergine in stukjes. Hak de knoflook fijn.

Meng in een grote ovenschaal alle groenten. Doe hier vervolgens ook de knoflook, de tijm (blaadjes van de takjes geritst), peper, zout, evt. Provençaalse kruiden en een flinke scheut olijfolie bij. Hussel alles goed door elkaar.

Bak de ratatouille ongeveer 45-55 minuten in de oven tot alle groenten gaar zijn. Schep tussentijds een keertje om.

Lekker met stokbrood.

TIPS

Heb je geen oven? (bijv. omdat je op de camping bent). Je kunt dit gerecht ook in de pan bereiden. De beste manier is om de groenten één voor één te bakken en op het einde alles door elkaar te husselen met de tijm, knoflook en olijfolie. Vind je dat teveel werk? Je kunt ook beginnen met de ui, vervolgens de aubergine toevoegen, daarna de courgette en paprika en tot slot de tomaatjes en smaakmakers. Je krijgt dan iets meer een 'prutje', maar nog steeds heel smaakvol.