

PEPERONATA (RATATOUILLE)

Italiaans recept



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 35 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- ½ fijngesneden ui - 4 eetlepels extra vierge olijfolie - 2 rode paprika's (300 g) - 2 gele paprika's (300 g) - 300 g tomaten, in stukjes - Enkele blaadjes verse basilicum - Peper en zout

1. Doe de ui en olijfolie in de kom en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 3/120 °C (zonder de dop).

2. Snijd de zaadlijsten uit de paprika's en snij deze in stukken, voeg ze daarna toe aan de kom en schakel het programma SUDDEREN 10 minuten in.

3. Doe de tomaten, het zout en de peper erbij en schakel het programma SUDDEREN weer 20 minuten in. Voeg aan het einde van de baktijd de grof gehakte basilicum toe.

Tip van de chef :

voor een dikkere consistentie kun je de verlengen met het EXPERT-programma 5 minuten/snelheid 0/110deg C.

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016 - IT versie