

PROVENCAALSE TIAN



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 50 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 1 ui - 3 teentjes knoflook - 1 rode paprika (150 gram) - 3 tomaten (240 gram) - 1 grote aubergine (500 gram) - 1 courgette (200 gram) - 70 gram zwarte olijven - 1 theelepel verse tijmblaadjes - zout en versgemalen peper - olijfolie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Pel de ui en snijd in vieren. Pel de teentjes knoflook.
2. Was en droog de overige groenten en verwijder zaad en zaadlijsten van de paprika. Zet de grote transparante kom op de machine en zet daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm en snijd alle groenten en de knoflook apart na elkaar in plakjes met behulp van het FOODPROCESSOR-programma.
3. Leg de fijngesneden groenten afwisselend in een met olie ingevette ovenschaal en bestrooi ze met de olijven, tijm, zout en peper. Besprenkel het geheel ruim met olijfolie.
4. Zet de schaal 40 minuten in de oven. Voeg halverwege de baktijd zo nodig een half glas water toe om te voorkomen dat de groenten uitdrogen. Controleer of de groenten gaar zijn en verleng eventueel de baktijd.

Tip van de chef :

Als de groenten te snel bruin worden, kunt u de schotel halverwege de baktijd afdekken met aluminiumfolie.

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016