

RATATOUILLE VAN WORTEL EN COURGETTE



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4

- 1 wortel - 2 el olijfolie - zout, peper - 2 middelgrote courgettes - 1 el fijngehakte dragon -

1. Rasp in de kom, met de 4mm raspschijf, de wortel en de ongeschilde courgettes: steek ze horizontaal in de invoerbuis om zo lang mogelijke reepjes te krijgen.

2.

3.

4.

5. Verwarm de olie in een koekenpan, voeg de gesneden groente eraan toe en bestrooi ze met zout en peper. Leg er een deksel op en laat het mengsel 2 of 3 min. gaar worden. De groente moet "ceal dente" zijn. Doe het mengsel over op een serveerschaal, controleer de smaak en bestrooi met de fijngehakte dragon.