

RATATOUILLE



Vorbereitung : 30 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 50 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 250 g Courgettes - 2 Ui - 1 Paprika - Laurierblaadjes, tijm - 500 g Tomaten - 1 Aubergines - 2 Knoflookteentjes - Olijfolie, zout, peper

1. Was de groenten. Pel de ui en de knoflook.
2. Gebruik de Blokjes- en staafjeskit of de 4 mm snijschijf om de ui, de courgettes, de aubergines, de tomaten en de van zaad ontdane paprika afzonderlijk in blokjes of plakjes te snijden.
3. Fruit de ui en de gehakte knoflook in een beetje olijfolie in een braadpan. Voeg de paprika toe en laat deze meebakken. Neem alles uit de pan en zet apart.
4. Bak de courgettes en de aubergines en zet ook deze even apart.
5. Bak de tomaten 10 minuten in de pan en en schep goed door elkaar. alle groenten terug in de pan en schep goed door elkaar.
6. Breng op smaak met zout en peper en voeg de kruiden toe.
7. Laat ca. 40 minuten zonder deksel op laag vuur koken.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

