

RATATOUILLE



Vorbereiding : 25 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 2 aubergines - 1 rode paprika - 1 groene paprika - 2 courgettes - 4 grote tomaten - 3 grote uien - 3 knoflookteentjes - 2 takjes tijm - 2 takjes rozemarijn - 4 eetl. olijfolie

1. De groenten wassen. De zaadlijsten uit de paprika's verwijderen. De aubergines, paprika en courgettes in blokjes snijden. De knoflook en de ui schillen en fijnhakken.

2. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Verdeel de aubergines en de paprika in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15 min. op 100°C stomen. Leg de courgettes in de andere stoomschaal en plaats deze na 5 min. op de onderschaal. Voeg 3 min. voor het einde van de bereidingstijd de hele tomaten toe. Na het verstrijken van de stoomtijd laten uitlekken.

3. De tomaten in koud water laten schrikken, het vel en de pitjes verwijderen en ze in stukken snijden.

4. In een braadpan de ui met de knoflook 5 min. in de olijfolie zachtjes fruiten. De aubergine en paprika toevoegen en 10 min. op laag vuur laten stoven.

5. De courgettes en de tomaten toevoegen, met zout en peper bestrooien en kruiden met tijm en rozemarijn. 30 min. met het deksel op de pan laten stoven. Warm of koud opdienen.

Tip van de chef :

Op deze manier bereid is de ratatouille bijzonder smakelijk en bevat geen overtollig vocht.

