

# Ratatouille

## Ingrediënten:

100	gram	ui, brunoise
3	tenen	knoflook, fijngehakt
160	gram	rode paprika
160	gram	zoete puntpaprika
240	gram	courgette
290	gram	aubergine
350	gram	tomaten
70	gram	tomatenpuree
N.B.		verse basilicum
N.B.		zout en peper
N.B.		olijfolie

## Werkwijze

- Doe olijfolie in de pan en fruit hierin op laag vuur de gesneden ui en knoflook.
- Snijd in de tussentijd de paprika's in een grove brunoise en doe deze bij de ui en knoflook in de pan. Doe er wat zout en peper bij en let op dat de groenten niet kleuren.
- Snijd de courgette op dezelfde manier en doe deze ook in de pan, weer een klein beetje zout en peper toevoegen. Doe hetzelfde met de aubergine en voeg eventueel meer olie toe.
- Zet het vuur nu hoger zodat de groenten harder bakken.
- Snijd de tomaten in een grove brunoise, gebruik alleen het vruchtvlees en laat het vocht en de zaadjes weg.
- Doe de tomaten in de pan bij de overige groenten. Voeg een blikje tomatenpuree toe en laat alles ca. 10 minuten zachtjes sudderen, voeg eventueel extra water toe. De ratatouille kan op dit punt ook verder in de oven bereid worden.
- Werk de ratatouille af met verse basilicum.