

Ingrediënten voor 8 personen

1 middelgrote aubergine 1
eetlepel zout 1/4 kop olijfolie 2
grote uien, in ringen 3
fijngewreven teentjes knoflook 2
groene paprikas, in repen 4
middelgrote zucchini of
courgettes, in stukken 2
middelgrote tomaten, in parten
1/4 theelepel zout vers gemalen
zwarte peper 1/2 theelepel tijm 1
laurierblad 2 eetlepels peterselie,
fijngehakt

Tijd: > 1 uur
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

ratatouille

Bereidingswijze

Snijd de aubergine in dikke plakken en dan in kleine stukken. Bestrooi ze met zout en laat ze 1/2 uur staan. Spoel de stukken aubergine af en droog ze met keukenpapier. Verhit de olie in een grote pan en fruit daarin de uien en de knoflook ongeveer 2 minuten. Voeg de paprikas toe en laat nog 2 minuten doorbakken, daarna de aubergine en bak 3 minuten op hoog vuur onder voortdurend roeren. Doe er de zucchini of courgettes bij en laat het al roerend 3 minuten meebakken, dan de tomaten, zout, peper, tijm en het laurierblad. Laat zonder deksel 40 minuten sudderen tot de groenten mals zijn. Haal het laurierblad eruit. Deze schotel kan vantevoren gemaakt worden. Strooi de peterselie er vlak voor het opdienen overheen. Ratatouille kan ook koud gegeven worden als voorgerecht.