

Ratatouille

Ingrediënten

- 900 gram tomaten
- 12 centiliter olijfolie
- 2 gesnipperde uien
- 2 in stukjes gesneden rode paprika
- 1 in stukjes gesneden gele paprika
- 1 grote, in stukken gesneden aubergine
- 2 in rondjes gesneden courgettes
- 4 uitgeperste knoflookteentjes
- 2 laurierblaadjes
- 1 eetlepel thijmblaadjes
- zout en peper

Werkwijze

1. Kook de tomaten in heet water en ontvel ze.
2. Fruit de ui in een beetje olie in een grote pan met een dikke bodem, voeg de paprika toe en laat 2 minuten meebakken. Haal alles uit de pan en laat het uitlekken.
3. Voeg de aubergines toe en een beetje olie en laat dit 5 minuten sudderen.
4. Voeg de rest van de olie toe en de courgettes en laat dit 3 minuten koken. Laat dit uitlekken.

5. Meng in een pan de tomaten met de knoflook de thijm en de laurier. Laat dit koken tot de tomaten zacht zijn.
6. Voeg alle groenten toe en laat dit 15 minuten sudderen op een zacht vuurtje. Roer vaak en laat de groenten niet te zacht worden.
7. Breng op smaak met peper en zout.