

Ingrediënten voor 2 personen

½ aubergine (in blokjes)

1.5 uien (in stukken)

1 courgettes (in stukken)

1 rode paprika's (in blokjes)

½ kg tomaten (gepeld en in kwartjes)

1.5 teentjes knoflook (geperst)

2 el olijfolie

gedroogde rozemarijn

snuifje cayennepeper

peper

zout

Ratatouille basisrecept

DUUR: 🕒🕒 | BUDGET: € | MOEILIKHEID: 🍳

- 1** Bestrooi de blokjes aubergine met zout en laat ze een halfuur uitlekken in een vergiet.
- 2** Verhit in een ruime pan de olijfolie en bak de aubergines goudbruin. Schep ze uit de pan en zet ze apart.
- 3** Bak in dezelfde pan de ui glazig. Voeg er de paprika en de knoflook aan toe, bak even mee. Doe er de courgette en tomaat bij en breng aan de kook.
- 4** Draai het vuur lager en laat zachtjes sudderen tot alle groenten gaar zijn. Schep er dan de aubergines door en breng op smaak met cayennepeper en rozemarijn.