



Ratatouille

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍆 1 aubergine
- 🍆 1 courgette
- 🍆 3 teentjes knoflook
- 🍆 2 rode uien
- 🍆 1 paprika
- 🍆 1 tl oregano
- 🍆 1 tl tijm
- 🍆 1 tl peterselie
- 🍆 peper en zout
- 🍆 olijfolie om in te bakken
- 🍆 1 el rode wijnazijn
- 🍆 400 ml tomatenblokjes

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit olijfolie op hoog vuur in een grote koekenpan.
2. Bak de uien en knoflook 1 minuut en voeg de oregano, tijm en peterselie toe.
3. Voeg daarna achter elkaar de paprika, courgette en aubergine in stukjes toe.
4. Voeg na 5 minuten bakken de rode wijnazijn en de tomatenblokjes toe.
5. Laat nog 10 minuten pruttelen en breng op smaak met peper en zout.

TIP: Lekker met wat aardappelpuree, pasta of brood. Let op, dan is het gerecht niet meer koolhydraatarm en/of glutenvrij.

BRON: leukerecepten.nl

