



# Ratatouile

4 personen  
55 minuten

## Ingrediënten

2 aubergines  
2 courgettes  
2 winterpenen  
400 gram gepelde tomaten  
200 gram gegrilde paprika  
8 takjes verse tijm  
1/2 bos verse basilicum  
Olijfolie  
zout en peper

- \* Verwarm de oven voor op 170 graden.
- \* Hak de gepelde tomaten en de grilde paprika fijn. Verwarm in een steelpan en voeg de geritste tijm en grofgesneden basilicum toe. Kruid met zout en versgemalen peper.
- \* Schil de winterwortels en snijd in niet te dunne plakken.
- \* Snijd de aubergine en de courgettes in even dikke plakken.
- \* Vet een vuurvaste schaal of pan in met olijfolie en leg er als een waaier, dakpansgewijs en om en om, de courgette, aubergine en wortel in tot de schaal geheel gevuld is.
- \* Schenk er de tomaten-paprikasaus overheen en plaats in de voorverwarmde oven.
- \* Laat in ongeveer 45 minuten garen en kleuren. Controleer met een mesje of de groenten gaar zijn.
- \* Kleurt de groente al teveel en is het nog niet gaar? Dek het dan af met aluminiumfolie en laat verder garen.

*Smakelijk!*