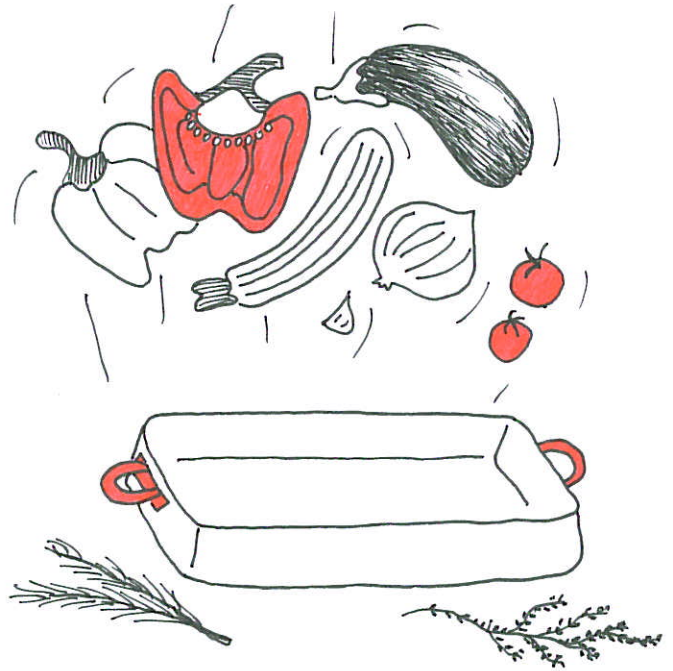


Ratatouille uit de oven (4 personen)

Bereiden: 15 minuten
In de oven: 45 minuten





Nodig:

- 2 rode paprika
- 2 gele paprika
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 rode ui
- doosje kerstomaatjes (liefst Romaatjes)
- verse rozemarijn & tijm
- 1 teentje knoflook
- olijfolie



Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C

Snij de paprika in stukken , de courgette en de aubergine in dikke plakken en dan doormidden  of in vieren, afhankelijk van de grootte, de ui in ringen en de knoflook in stukjes. 


het lijkt voor een weeshuis

maar het slinkt nogal



Vet een grote braadslee of oven schaal in met wat olijfolie. Doe de groenten erin, plus de blaadjes rozemarijn en tijm. Schenk er een flinke scheut olijfolie over en schep alles goed door elkaar.

Zet in de oven en schep tussentijds 2 keer om. Voeg na een half uur de kerstomaatjes toe.

Tip!
kerstomaatjes hebben minder tijd nodig



Zet voor de zekerheid een kookwekker. De tijd is een indicatie, kijk zelf hoe gaar je de groenten wilt hebben. Als het te hard gaat, zet de oven dan wat zachter of dek af met wat aluminiumfolie

Serveren: zowel warm als lauwarm erg lekker.

Tip!



Doe wat overis de volgende dag door de pasta!