



RATATOUILLE

NODIG (± 5 PERSONEN)

1 ui
1 venkel
3 ansjovis
2 tenen knoflook
1/2 rode peper
verse basilicum
1 grote courgette, in blokjes
1 aubergine, in blokjes
2 (geroosterde) rode paprika
half glas rode wijn
2 blikken tomatenblokjes
2 tl oregano
stokbrood

DOEN

1. Snipper ui en snijd venkel in blokjes. Smelt ansjovis met olie een ovenvaste braadpan en voeg ui en venkel toe. Haal de uien en venkel uit de pan als deze lichtbruin zijn. Doe olie in de pan en bak knoflook, een rode peper en basilicumsteeltjes aan.
2. Doe achtereenvolgens courgette, aubergine en (geroosterde) paprika in de pan bak dit aan. Voeg dan de venkel en ui toe. Blus het geheel met rode wijn, doe dan tomatenblokjes en oregano erbij. Breng het geheel op smaak met peper en zout.
3. Zet de pan met deksel 40 minuten in voorverwarmde oven. Haal de pan uit de oven, garneer met basilicum en zet op tafel. Serveer de ratatouille met stokbrood, rijst of pasta, aan jou de keuze.



WWW.BONAPETIT.NU