

Ratatouille

Ingrediënten

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1 ajuin
- 100 g knolselder
- 100 g wortelen
- 1 clv look
- 20 g tomatenpuree
- 2 dl groentenbouillon
- 2 etl olijfolie
- 0 zout
- 0 peper

Bereidingswijze

- Snij al de groenten in brunoise (kleine blokjes van 5mm op 5 mm).
- Stoof de groenten aan in olijfolie.
- Wanneer de groenten mooi glazig zijn de tomatenpuree en de groetenbouillon toevoegen.
- Kruiden met peper en zout.
- Laat 30 minuten pruttelen en smaak vervolgens af.