

RATATOUILLE (circa 50 minuten)

BENODIGDHEDEN (4 personen):

1 blik gepelde tomaten (400 gram)
2 aubergines (samen circa 300 - 400 gram)
2 courgettes (samen circa 300 - 400 gram)
1 kleine (of 1/2) rode paprika
1 kleine (of 1/2) groene paprika
1 grote ui
1 teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
zout en peper
1 volle theelepel verse tijmblaadjes (of een afgestreken theelepel gedroogde)
1/2 (afgestreken) eetlepel suiker
1 eetlepel citroensap (of azijn)
2 volle eetlepels fijngesneden verse basilicum (of - in noodgevallen - peterselie)



BEREIDEN:

Voorbereiding:

De tomaten op een diep bord leggen - het tomatensap in het blik bewaren.
De tomaten in grove stukken snijden.
De aubergines, courgettes en paprika in circa 1 centimeter dikke plakken snijden.
De paprika's halveren en kroon en zaadlijsten verwijderen. Ook in stukken snijden.
De uien pellen en snipperen, De knoflook pellen en fijn hakken.

Bereiding:

De uien in de olijfolie goudgeel fruiten.
De aubergine, courgette, paprika en knoflook bij de uien in de pan doen en er peper en (dun) zout over strooien. De hittebron hoog zetten en de ratatouille omscheppen tot de stukken aubergine en courgette een kleurtje beginnen te krijgen.
Let op: Blijf goed scheppen zodat de stukken groente niet aan de bodem vast bakken, lukt het niet ze los te houden en dreigen ze aan te branden stop dan met bakken

Verder (als de groente gebakken is):

Voeg de helft van de gesneden tomaten en al het tomatensap toe (uit het blik en van het bord). Strooi de tijm en de suiker in de pan, voeg het citroensap toe en schep de ratatouille om. Laat de ratatouille - zonder deksel - circa 20 minuten stoven op een matige hittebron tot de groenten gaar (zacht) zijn en het vocht in de pan ingekookt is tot een dikke tomatensaus.
Let op: Schep af en toe een keer om en controleer de stand van zaken.

Verder (als de groente gaar is):

Doe de resterende stukken tomaat en de basilicum bij de ratatouille.
Schep de ratatouille (rustig) om tot de basilicum geslonken is en zet daarna de hittebron uit. Leg een deksel op de pan en laat de ratatouille afkoelen. De ratatouille nog niet op smaak te brengen.

Circa 1 uur na de bereiding:

Proef de ratatouille en voeg eventueel nog peper of zout naar smaak toe (*de smaak ontwikkelt zich langzaam en is pas goed te beoordelen als de ratatouille circa 1 - 2 uur gestaan heeft*).

Tip:

Ratatouille een dag van te voren maken is nog lekkerder.