MAISON PRIMAGO

RATATOUILLE

Ingrediënten voor 4 personen:

- 3 à 4 vleestomaten (of blik gepelde tomaten)
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 paprika (kleur maakt niet uit, ik gebruik hier een gele)
- 1 kleine venkelknol
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- peper en zout (of eventueel een groentebouillonblokje)
- kruidenboeket

Groenten grillen in de oven.

Bereiding

1. Snijd alle groenten in grote plakken, wrijf het in met zout, peper en Provençaalse kruiden en vervolgens gril je alles even op de barbecue, in de oven of in grillpan. Vervolgens doe je het dan klein gesneden bij elkaar.
2. Wanneer alle groenten in de pan zitten, maak je een boeketje verse kruiden (bijvoorbeeld rozemarijn, tijm, basilicum en oregano) en bind je het met keukentouw bij elkaar. Laat dit nog een klein uurtje mee sudderen. Breng het op smaak met peper en zout of een groentebouillonblokje.
3. Zorg dat het geheel een beetje vochtig blijft zodat je lekker je stokbrood er in kunt dopen.