

Functionele beschrijving

Ovenschotel Ratatouille

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Ovenschotel Ratatouille 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Ovenschotel Ratatouille



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 30 min + 15min oven

- 2 Uien
- 2 teen knoflook
- 2 Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Courgette
- 2 blikjes tomatenpuree (70 gr)
- 2 blikken tomatenblokjes (400 gr)
- 4 tl tijm
- 2 tl rozemarijn
- 2 tl oregano
- 1 zakje aardappelschijfjes (600 gr)
- snufje zout en peper
- geraspte kaas
- Optie: 40 ml rode wijn

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de ui, knoflook, paprika, aubergine en courgette in kleine stukjes. Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui, knoflook, paprika, aubergine en courgette ongeveer 10-15 minuten (met de kruiden) op zacht vuur totdat de groenten zacht zijn. Daarna voeg je de tomatenpuree toe en bak je die 1 minuut mee. Vervolgens kunnen ook de tomatenblokjes erbij en de rode wijn. Laat het geheel minimaal nog 10 minuten zachtjes bakken.

Kook ondertussen de aardappelschijfjes circa 5 minuten totdat ze zacht zijn. Verdeel de helft van de aardappelschijfjes over de bodem van een ovenschaal. Daarna schep je de ratatouille er overheen.

Vervolgens de rest van de aardappelschijfjes. Strooi de geraspte kaas over de ovenschotel. Zet de ratatouille ovenschotel circa 15 minuten in de oven.