

[www.ALLESKUNNER.be](http://www.ALLESKUNNER.be)

## Recept

vorwerk Thermomix TM5  
de Alleskunner in uw keuken

[info@alleskunner.be](mailto:info@alleskunner.be) tel 050396865



## Ratatouille



**Ingrediënten:** 1 gele paprika, 1 aubergine, 1 courgette, 10 tomaten, 2 eetl bruine suiker of kokosbloesemsuiker, 1 eetl tym, 1 eetl (droge) basilicum, 1 eetl (droge) oregano, 1 eetl paprikapoeder, 1 koffielepel Cayenne, 70 gr tomatenconcentraat, 2 teentje knoflook, 2 rode ajuinen, groentebouillon blokje of groentebouillonpasta, 2 + 2 eetl olijfolie

- Verwarm de oven voor op 190 graden
- Voeg 2 eetlepels olijfolie in de ovenschotel
- Was de tomaten, haal het kroontje uit, snij in vier, voeg toe aan de ovenschotel
- Schil de rode ui, snij in vier leg ze op de tomaten samen met de look ( geschild en in twee gesneden)
- Strooi hierop 1 eetl tym, 1 eetl basilicum, 1 eetl oregano, 1 eetl paprikapoeder,

- 1 koffielepel cayenne, 2 eetl bruine suiker of kokosbloesemsuiker en de overgebleven
- 2 lepels olijfolie zet in de oven gedurende 30 min
- Was en ontpit de paprika snij in grove stukken, was de aubergine, snij in grove stukken voeg toe aan de mengbeker 2 sec/snelheid 6, haal uit zet opzij
- Was de courgette, snij in grove stukken 2 sec/ snelheid 5, haal uit voeg toe aan de paprika en aubergine
- Na de 30 min voeg de inhoud van de ovenschotel toe aan de mengbeker samen met tomatenconcentraat, bouillonblokje of pasta en water tot de massa juist onderstaat 1 min/snelheid 10
- Voeg de groente toe 10 min/100 graden/linksomdraai/snelheid 1
- Proef en kruid eventueel bij, werk eventueel af met verse basilicum
- Serveer met stokje brood, bestrooi met feta of mozzarella voor de kaasliefhebbers