



# Ratatouille

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

## Bereiding

- 1 aubergine, ca. 400 g
- 2 courgettes
- 1 paprika, rood
- 1 paprika, groen
- 2 uien
- 2 tomaten
- 2 knoflooktenen
- 5 g Provençaalse kruiden
- 1 blik gepelde tomaten, in blokjes gesneden, ca. 400 g
- zout
- peper

### Ovenruimte tot 160 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

De groenten wassen en in blokjes snijden (apart houden). De uien schillen en in kleine blokjes snijden. De knoflook pletten en schillen.

De groenten in de onderstaande volgorde in de porseleinen vorm doen: aubergine, courgettes, paprika's, uien, knoflook, tomaten. De gepelde tomaten eroverheen gieten, met Provençaalse kruiden bestrooien en kruiden. De porseleinen vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

- 100 ml olijfolie, extra vergine

### Put the food in

### Hot air humid 160 °C gedurende 45 Mins

Na het garen met een lepel door de ratatouille roeren. Al roerend olijfolie toevoegen.

## Tips

Ratatouille smaakt nog beter als deze de volgende dag met «RegeneratieAutomaat vochtig» wordt opgewarmd.





## Accessoires

---

Porseleinen vorm  $\frac{2}{3}$  GN, hoogte 65 mm

Rooster

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op 11.12.2019

