**Provençaalse ratatouille**

aubergines

courgettes

knoflook

tomaten

rode en gele paprika’s
bleekselder

**uien**

**laurier**

**witte wijn**

**tijm**

**rozemarijn**

**tomatenconcentraat**

**peper en zout**
**peterselie**

**Voorbereiding**

Was en snijd de ongeschilde aubergines en courgettes in grote stukken. Je kan er ook voor kiezen om deze groenten in kleinere stukken te snijden, waardoor ze minder zichtbaar aanwezig zullen zijn in het eindresultaat.

Ontvel de tomaten door ze kort in kokend water te dompelen. Haal ze leeg en snijd het vruchtvlees in repen. Schil de paprika’s met een dunschiller, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snijd de vruchten in reepjes.

Snijd een paar gepelde uien in halvemaantjes. Plet een halve bol gepelde knoflookteentjes met de platte kant van een koksmes. Schil een tweetal stengels bleekselder met een dunschiller en snijd ze in ringetjes.

**Bereiding**

Fruit de uien met het knoflook in olijfolie. Voeg de andere groenten toe, meng en roerbak een paar minuten. Leg nu een paar takjes tijm en rozemarijn in de pot, samen met een tweetal laurierblaadjes. Giet een glas witte wijn bij de bereiding. Kruid met peper en zout. Meng met een paar eetlepels tomatenconcentraat.

Laat afgedekt een kwartiertje sudderen. Meng opnieuw en laat onafgedekt nog een half uur sudderen.

**Afwerking**

Je kan de ratatouille afwerken met gehakte peterselie.