**Ovenschotel met ratatouille en broccoli**

(mini) courgettes  
coeur de boeuf  
uien  
puntpaprika’s  
salie  
oregano  
rozemarijn  
peterselie  
peper & zout  
olijfolie

lamsgehakt  
tijm  
paprikapoeder  
knoflook  
tomatenpuree  
mozzarella  
broccoli  
mascarpone  
Parmezaan  
balsamico  
emmentaler

**Ratatouille**: snijd de groenten: minicourgette (of gewone) in plakjes en coeur de boeuf tomaten in plakjes, een ui in halve maantjes, geschilde oranje en rode puntpaprika in grove brunoise. Meng goed met verse tuinkruiden zoals salie, oregano, rozemarijn, peterselie, peper en zout. Stoof de groenten kort in een pan met een beetje olijfolie. Giet de bereiding in een diepe ovenschotel.

**Lamsgehakt:** meng het gehakt met geritste verse tijm, zacht paprikapoeder, peper, zout, geplette verse knoflookteentjes. Bak de bereiding in een pan met een scheutje olijfolie tot alle rood verdwenen is bakken. Giet het teveel aan vet af. Meng met tomatenpuree en laat nog even sudderen. Schep de bereiding over de groenten.

**Mozzarella** in sneetjes is de volgende laag. Je kan ook kiezen voor in plakjes gesneden buffelmozzarella.

**Broccoli:** stoom de roosjes en leg ze op de kaas.

**Deklaag**: smelt mascarpone en meng met geraspte Parmezaan en een scheutje balsamico. Kruid met peper.

Giet over de broccoli en bedek met geraspte emmentaler.

Zet de ovenschotel 25 minuten in oven voorverwarmd op 185°C.