**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.