

Catalaanse Ratatouille

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid	6,5 kg	
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 12 eetlepels olijfolie• 2 bol knoflook / 50 gr• 3 rode pepers / 50 gr• 5 grote ui, in grove stukken / 400 gr• 8 rode paprika's, in grove stukken / 800 gr• 5 aubergine, in grove stukken / 2000 gr• 5 courgette, in dikke plakken / 2000 gr• 2,5 kg, tomaat in partjes• 20 takjes tijm• 6 takje rozemarijn• 5 blikjes tomatenpuree	<ul style="list-style-type: none">• 4 el• 2 teentjes• ¼• 1 st• 2 st• 1 st• 1 st• 500 gr• 4 takjes• 1 takje• 1 blikje

Bereiding

Hak de knoflook en de rode peper fijn. De uien, paprika's en aubergine worden in grote stukken gesneden, de courgette in dikke plakken en de tomaten in partjes.

Verwarm de olijfolie in een pan met een dikke bodem en schep de knoflook, ui, rode peper, paprika, aubergine, courgette en tomaat erdoor. Steek de takjes kruiden ertussen. Smoor de groenten afgedekt in 15-20 minuten zachtjes gaar. Zo min mogelijk omscheppen om de groente niet kapot te scheppen. Breng de ratatouille op smaak met zout, peper en eventueel chilipoeder.