



Aardappelratatouille met witte wijn

 12
min

 15
min

 4
porties

Ingrediënten

Bereidingswijze

- ✓ 1 eetlepel tomatenpuree
- ✓ 2 glazen witte droge wijn
- ✓ 2 wortelen
- ✓ 1 groene geschilde paprika in reepjes gesneden
- ✓ 1 rode geschilde paprika in reepjes gesneden
- ✓ 1 grote ui in schijfjes
- ✓ 2 eetlepels Solo
- ✓ zout
- ✓ tuinkruiden
- ✓ peper
- ✓ 1 aubergine
- ✓ 2 fijngesneden sjalotjes
- ✓ 1 koffielepel Provençaalse kruiden
- ✓ 2 tomaten, gepeld en ontpit
- ✓ 2 rauwe aardappelen, gepeld en in lbokjes gesneden
- ✓ 1 teentje look

- 1** Fruit de ui, de sjalotten en de look in de Solo .
- 2** Voeg er de groenten bij (eerst de paprika en wortelen en enkele minuten later de aubergine) en laat dit een 5-tal minuutjes afgedekt stoven.
- 3** Breng op smaak met peper en zout.
- 4** Voeg er de aardappelen en de Provençaalse kruiden bij, samen met de in stukjes gesneden tomaten en de tomatenpuree. Meng alles.
- 5** Zodra de aardappelen het groentevocht opgenomen hebben, blus je de groenten met de witte wijn (opgepast voor aanbranden!).
- 6** Zorg ervoor dat al het kookvocht na ongeveer 15 min. verdampt is.
- 7** Hak de bundel tuinkruiden fijn en bestrooi de schotel ermee.

Maak je eigen versie van deze lekkere aardappelratatouille: varieer gerust met de zomergroenten die je in huis hebt.

