

## Stappenplan 439 Ratatouille

---

1. Was je handen.
2. Zet de ingrediënten klaar:
  - 2 el olie
  - ½ paprika
  - stukje courgette
  - stukje wortel
  - 2 tomaten
  - 1 teentje knoflook
  - zout
  - peper.
3. Zet de materialen klaar.
4. Verwijder de zaadlijsten en was de paprika. Snijd deze en brunoise.
5. Was de courgetten en snijd deze en julienne.
6. Schrap de wortel of verwijder de buitenste laag met de dunschiller. Snijd de wortel en chinoise.
7. Snijd de tomaten doormidden, haal de zaadjes eruit en snijd de tomaat in kleine stukjes.
8. Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn.
9. Doe de olie in de koekenpan en laat deze warm worden. Doe de wortel en paprika in de pan. Blijf roeren.
10. Voeg na 2 minuten de courgette en knoflook toe.
11. Voeg na 1 minuut de tomaten toe. Roer alles goed om.
12. Maak de ratatouille op smaak met zout en peper.
13. Ruim alles netjes op.