



MIEK'S GODINNEN RATATOUILLE



INGREDIËNTEN

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 3 paprika's (bij voorkeur rood, geel en oranje)
- 2 grote uien
- 4 grote tomaten
- 5 tenen knoflook
- 250 ml slagroom of gecondenseerde melk
- 150 ml kokosmelk
- 3 el olijfolie
- 1 tl zeezout
- Versgemalen zwarte peper
- 1 tl Provençaalse kruiden (of tijm, oregano en rozemarijn)
- 200 ml pastasaus met tomaat en basilicum
- Chilivlokken (naar smaak)

ZACHT, ROMIG EN GEMAAKT OM TE DELEN

Er zijn van die gerechten die vrouwen samenbrengen.

Een schaal vol kleur, warmte en zachtheid, met geuren die langzaam door de keuken dansen.

Deze godinnenversie van Miek's ratatouille is precies dat:

Een ode aan het samenzijn, het lachen, het delen, en de kunst van langzaam garen.



BEREIDINGSWIJZE

De saus bereiden

Snipper de uien en hak de knoflook fijn.

Fruit ze in olijfolie tot ze glazig en geurig zijn.

Voeg de slagroom, kokosmelk, pastasaus, Provençaalse kruiden, zout, peper en een snuf chilivlokken toe.

Laat de saus 5 minuten zachtjes pruttelen.

Proef en pas de smaak aan:

- Voor meer pit: voeg extra chilivlokken toe.
- Voor zachtheid: voeg een beetje suiker of honing toe.

De ovenschaal opbouwen

Bedek de bodem van de ovenschaal met een dun laagje van de saus.

Snijd de aubergines, courgettes, paprika's en tomaten in dunne plakken.

Maak mooie rijen van de plakjes, afwisselend van kleur en soort, zodat er een speels patroon ontstaat.

Giet de rest van de saus eroverheen, zodat alles licht bedekt is.

Langzaam garen

Dek de schaal af met aluminiumfolie.

Zet in de oven op 130°C en laat 4 uur zacht garen.

Verwijder daarna het folie en laat nog 1 uur onafgedekt in de oven op 130°C, zodat de saus indikt en de smaken zich volledig verenigen.

Serveren

Laat het gerecht even rusten voor je opschept.

De groenten zijn dan boterzacht, de saus romig en vol van smaak, een echt godinnenmaal om te delen.