



Terrine Ratatouille

🕒 45 + 60 minuten + 6 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍆 2 zakjes bosui
- 🍆 6 el olijfolie
- 🍆 2 courgettes
- 🍆 1 aubergine
- 🍆 1 gele paprika
- 🍆 3 tomaten
- 🍆 1 bakje basilicum
- 🍆 4 eieren
- 🍆 2 tenen knoflook
- 🍆 1 el Provençaalse kruiden
- 🍆 1 tl kerriepoeder

MATERIAAL: aluminiumfolie, braadslede, terrine- of cakevorm (ca. 1,5 liter)

ZO MAAK JE HET:

1. Bekleed de vorm met folie.
2. Snijd de bosui in stukken van 4 cm.
3. Verhit de olie in een hapjespan en bak, in delen, de courgette, aubergine, ui en paprika.
4. Bestrooi met peper en zout.
5. Verwarm de oven op 180 °C.
6. Vul de vorm met ½ van de courgette en aubergine, daarop de bosui, paprika, tomaat en basilicum en tenslotte de rest van de courgette en aubergine.
7. Klop de eieren met knoflook, kruiden en kerrie.
8. Schenk over de groenten.
9. Zet de vorm in de braadslee en schenk er kokend water bij tot hij half in het water staat.
10. Bak in ca. 50 minuten gaar.
11. Laat de terrine iets afkoelen en stort hem op een bord.
12. Verwijder het folie en snijd de terrine in plakken.

TIP: Lekker met aioli.



Recept: [ah.nl](https://www.ah.nl)