



Franse toast met ratatouille en gerookte geitenkaas

4 stuks

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 📦 4 plakken geitenkaas zacht, met korst à 150 g
- 📦 1½ el dragonazijn
- 📦 5 el olijfolie extra vierge
- 📦 1 tl mosterd grof
- 📦 2 tl honing vloeibaar
- 📦 1 takje dragon fijngesneden
- 📦 3 el olijfolie
- 📦 1 rode ui fijngesneden
- 📦 1 rode paprika in reepjes
- 📦 1 aubergine in blokjes
- 📦 1 courgette in blokjes
- 📦 3 tomaten in stukjes
- 📦 1½ tl oregano gedroogd
- 📦 8 sneden desembrood
- 📦 1 teen knoflook gehalveerd
- 📦 rookmot

MATERIAAL: braadslee

ZO MAAK JE HET:

1. Leg op de bodem van een braadslee een vel aluminiumfolie.
2. Strooi er 2 el rookmot op. Dek af met een vel aluminiumfolie en prik hierin met een satéprikker wat gaatjes.
3. Vouw de zijkanten iets omhoog zodat een bakje ontstaat.
4. Leg er de plakken geitenkaas in.
5. Dek de ovenschaal af met een laatste vel aluminiumfolie.
6. Vouw de folie aan de rand stevig dicht zodat geen rook kan ontsnappen.
7. Doe de azijn, olijfolie, mosterd, honing en fijngehakte dragon in een schone (jam)pot.
8. Sluit en schud tot een homogene vinaigrette.
9. Breng op smaak met peper en een beetje zout.
10. Verhit in een koekenpan de olijfolie.
11. Bak de ui en paprika 1 minuut.
12. Schep de aubergine erdoor en bak 3 minuten mee.
13. Voeg de courgette toe en bak nog 2 minuten. Voeg ten slotte de tomaat en een scheutje water toe en smoor de groenten 10 minuten.
14. Breng op smaak met de oregano, zout en peper.
15. Zet intussen de braadslee op matig vuur.
16. Rook de geitenkaas zo'n 4 minuten.
17. Rooster het brood.
18. Leg de toast op 4 borden.
19. Verdeel de ratatouille erover en leg de geitenkaas erop.
20. Besprenkel met de vinaigrette.

Bron: deliciousmagazine.nl

