Ratatouille

Hoofdgerecht

Vegetarisch

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: zomer

Ingrediënten

- 3 tenen knoflook
- 2 tl gedroogde tijm of 6 takjes verse tijm
- 1 rode ui
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 2 paprika’s
- 6 tomaten
- 2 el olijfolie
- 1 el Balsamico azijn
- 1 bosje basilicum

- zout en peper
- 1 pain de campagne, stokbrood of geroosterd brood

Bereidingswijze

1. Snij de knoflook fijn en de ui, aubergine, courgette, paprika en tomaat in grove stukken.
2. Verhit olijfolie in een grote pan en bak de ui, aubergine, courgette en paprika op hoog vuur half gaar.
3. Roer de knoflook en tijmblaadjes er door en bak, onder constant roeren, kort mee.
4. Voeg de tomatenblokjes toe en bak tot alle groenten gaar zijn.
5. Schenk de Balsamico azijn in de pan en laat circa 2 minuten meekoken.
6. Roer voor het serveren de basilicumblaadjes door de ratatouille en breng op smaak met zout en peper.
7. Serveer het gerecht met pain de campagne, stokbrood of geroosterd brood.

Tenslotte

Het Nederlandse woord *ratjetoe* (zooitje, mengelmoes) is een verbastering van ratatouille. Prima als avondmaal met brood, maar ook lekker om mee te nemen naar het park, zowel warm als afgekoeld. Kleine tip: wees vooral niet te zuinig met de basilicum. Dit gerecht van gestoofde groenten, wordt vooral in de Provence veel bereid. Verschillende variaties van het gerecht worden gegeten in andere landen rond de Middellandse Zee. Marimar Torres, schrijfster van een boek over de Catalaanse keuken beweert dat het gerecht afstamt van het Catalaanse gerecht **Samfaina**. Het enige verschil is dat er in de traditionele samfaina geen courgette wordt gebruikt maar uitsluitend met ui, paprika, knoflook en aubergine. Dit is een heerlijk bijgerecht bij vis, kip of vlees, maar ook als koud voorgerecht. Of zelfs als tapa geserveerd op een geroosterd broodje ingewreven met knoflook, bij de borrel. Snij 3 uien en 1 rode en 1 groene paprika in gelijke langwerpige repen. Pel 4 knoflooktenen en snij in dunne plakjes. Schil 3 rijpe tomaten en snij ze in kleine partjes (of gebruik tomaten uit blik: laat die uitlekken en snij ze in vieren). Schil 2 medium aubergine en snij deze in dunne repen zoals de ui en paprika. Bak de repen aubergines in wat olijfolie goudbruin en zet apart. Verhit wat olijfolie in een hoge koekenpan en fruit de uien en paprika ongeveer 10 minuten tot ze zacht worden. Voeg hieraan de knoflookplakjes toe, zet het vuur iets hoger en laat al omscheppend lichtbruin worden. Zodra de knoflook kleur krijgt doe je de tomaten erbij. Draai het vuur weer laag en laat de tomaten onder voortdurend roeren in ongeveer 10 minuten bakken tot de tomaten gaar zijn en er een soort jam gevormd is. Mochten ze niet gaar zijn en al het vocht al verdampt, voeg dan een eetlepel water toe en laat het vocht verdampen zodat de tomaten de gewenste consistentie hebben. Voeg aan het geheel de gebakken aubergines toe en laat alles afgedekt 10 minuten zachtjes koken tot de aubergines gaar en zacht zijn. Breng op smaak met peper en zout. Om de samfaina te bewaren in olie (samfaina amb oli): hevel de samfaina over in luchtdichte potten en giet er goede olijfolie over tot ze onderstaan. Kook de potten 10 minuten au bain marie voor of doe ze eerst in de vaatwasser (hoge stand).