PROVENCAALSE GROENTESCHOTEL



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 1 aubergine (300 gram) - 1 courgette (200 gram) - 1 paprika (200 gram) - 3 uien - 1 ½ eetlepel olijfolie - 3 teentjes knoflook - 2 theelepels tomatenpuree - 3 takjes tijm - 2 laurierblaadjes - zout en versgemalen peper

---

1. Was de groenten. Verwijder zaad en zaadlijsten van de paprika en snijd de groenten in stukken van 2 tot 3 cm.

2. Vul de rvs-kom met 500 ml water. Zet de stoommand in de kom en doe daarin de courgette. Schakel het programma STOMEN 15 minuten in. Zet de gestoomde courgette even opzij. Giet het stoomwater weg en droog de kom.

3. Pel de uien en snijd ze in grote stukken.

4. Giet de olie in de rvs-kom, voeg de ui en paprika toe en pers de knoflook er met een knoflookpers boven uit. Stel het programma SUDDEREN in op 5 minuten/snelheid 1A/110 °C. Voeg de aubergine toe en schakel het programma weer 35 minuten in.

5. Voeg de courgettes, de tomatenpuree, de tijm en de laurierblaadjes toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Stel het programma SUDDEREN weer in op 2 minuten/snelheid 1A/90°C. Verwijder de dop tijdens het sudderen zodat het water kan verdampen.

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016