**Ratatouille;**

**Ingrediënten:**

2 langwerpige rode paprika's

1 gele paprika

1 aubergine

1 courgette

200 g kerstomaatjes

1 rode ui

2 eetlepels olijfolie

2 teentjes knoflook

1 el tomatenpuree

1 el rode wijn

2 takje rozemarijn

4 takje tijm zout peper

**Bereiden:**

1.

was de paprika's, ontdoe ze van zaadlijsten en zaden en snijd ze in kleine stukjes. Snij de aubergine en courgette ook in kleine stukjes. Halveer de kerstomaatjes. Schil de ui en snijd in reepjes.

2.

Verhit de olijfolie in een pan. Druk op de teentjes knoflook met een mes en snij ze in hele kleine stukje. Bak op een laag vuur de uien en de knoflook tot het glazig ziet. Voeg de tomatenpuree toe, braad kort, blus met rode wijn en voeg de resterende groenten toe behalve de tomaten en kruiden.

3.

Bak gedurende ongeveer 10 minuten, af en toe roeren. Voeg de tomaten en de kruiden kort voor het einde toe en breng op smaak met peper en zout.

Eet smakelijk

*Lekker met stokbrood geroosterd in knoflook*