



Klassieke ratatouille

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 400 g Courgette
- 300 g Aubergine
- 200 g Saus, tomatensaus, gebotteld, met zout
- 300 g Rode paprika, in stukjes
- 100 g Witte ui
- 1 el Olijfolie
- 100 ml Water

Instructie

1. Snij de courgette, aubergine en paprika in kleine blokjes.
2. Bak de ui voor 1 minuut. Voeg daarna de groenten toe en bak voor ca. 8 minuten in olijfolie.
3. Voeg de 100 ml water, het MAGGI groentebouillonblokje, en de tomatensaus toe en laat het geheel voor ca. 5 minuten sudderen. Breng daarna op smaak met zout en peper.
4. Serveer de ratatouille. Of eet het met brood, rijst, pasta of aardappelpuree. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

23 Min

koolhydraten	23.87 g
Energie	151.42 kcal
vetten	4.38 g
Eiwit	4.66 g

4