



Ratatouille crumble

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 100 g Courgette
- 100 g Aubergine
- 200 g Tomaten, in blokjes
- 200 g Rode paprika
- 200 g Uien, zoet, rauw
- 60 g Parmezaanse kaas
- 40 g Boter, zonder zout
- 80 g Bloem
- 1 el Olijfolie
- 100 ml Water

Instructie

1. Snij de groenten in blokjes.
2. Bak de groenten voor ca. 8 minuten in olijfolie met de deksel op de pan.
3. Voeg het MAGGI rustiek bouillonblokje Mediterraan en 100 ml water toe en laat het ca. 2 minuten sudderen (zonder deksel).
4. Schep alle groenten over in een ovenschaal.
5. Meng in een aparte schaal de boter, bloem en parmezaanse kaas.
6. Smeer het mengsel over de groenten en bak nog ca. 10 minuten in de oven op 220 graden.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	25.88 g
Energie	290.89 kcal
vetten	16.61 g
Eiwit	10.23 g

31 Min

4