

**Ingrediënten**

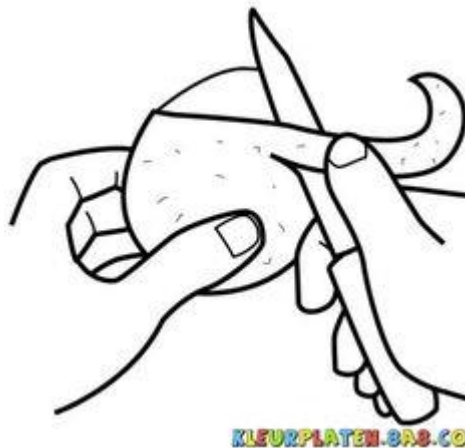
± 400 g vastkokende aardappelen  
water  
zout  
2 eetlepels olie of bak en braadvet

**Materialen**

aardappelschilmesje/dunschiller  
kookpan  
pannenlappen  
koekenpan  
spatel

**Werkwijze**

1. Zet alle benodigde ingrediënten en materialen klaar.
2. Schil de aardappelen en haal de "pitten" eruit.
3. Was de aardappelen in ruim water.
4. Snijd de aardappelen in plakjes van ± ½ centimeter dik.
5. Doe de aardappelen met een bodem water en een beetje zout in een kookpan.
6. Breng de aardappelen, in een dichte pan, op de hoogste stand aan de kook.
7. Laat de aardappelen 10 minuten doorkoken.
8. Giet de aardappelen af.
9. Doe de olie of het bakvet in een koekenpan en verhit het.
10. Voeg de aardappelschijfjes toe en bak ze al omscheppend aan beide zijden goudbruin.
11. Serveer de gebakken aardappelschijfjes met de groente.



## Ratatouille

2 personen

### Ingrediënten

¼ aubergine  
½ courgette  
¼ rode paprika  
¼ gele paprika  
1 kleine ui  
1 teen knoflook  
½ blik tomatenblokjes met vocht  
1 theelepel Italiaanse of Provençaalse kruiden  
2 eetlepels olijfolie  
zout en peper

### Materialen

snijplank  
schilmesje  
braadpan of wok ???  
houten lepel of spatel

### Werkwijze

1. Zet alle benodigde ingrediënten en materialen klaar.
2. Was de courgette en aubergine en snijd ze in grove brunoise.  
Wanneer je het lekkerder vind mag je het schillen, maar de schil is eetbaar.
3. Verwijder de steel en zadjes uit de paprika en was het.
4. Snijd de paprika brunoise.
5. Pel de ui en snipper de ui.
6. Verhit de olijfolie in de pan.
7. Fruit de ui, paprika en courgette.
8. Knijp de knoflook uit boven de pan en voeg de aubergine toe.
9. Fruit dit mee terwijl je roert.
10. Voeg de tomatenblokjes met vocht, kruiden en eventueel zout en peper toe.
11. Verwarm het al roerend.
12. Proef of het gerecht op smaak is.
13. Serveer de ratatouille met de gebakken aardappelschijfjes.

