



Hoofdgerechten

Bijgerechten

Ratatouilletaart

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 gele paprika (in reepjes)
1 courgette (in plakjes)
3 tomaten (in plakjes)
1 rode ui (in ringen)
2 eetlepels basilicum (gehakt)
2 eetlepels peterselie (gehakt)
1 lookteentje (geperst)
100 milliliters melk
4 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

Bedruppel alle groenten met olijfolie en kruid met peper en zout. Leg de courgetteplakjes, gele paprika en rode ui op een een met bakpapier beklede bakplaat en zet 25 minuten in een voorverwarmende oven op 200°. Keer de groenten halverwege om. Leg er de laatste 5 minuten de tomaten bij.

Kluts de eieren met de melk, look en de kruiden en breng op smaak met peper en zout.

Schik alle groenten in een ingevette taartvorm van 22 cm doorsnede en giet er het eiernmengsel over. Zet de taartvorm in de hete oven en bak de taart tot de eieren gestold zijn. Werk af met verse basilicumblaadjes.

Tip:

Vervang de basilicum door rozemarijn of oregano voor een Provençaalse smaak.

Keukenbenodigdheden

Oven

Taartvorm

