

Stoofschotel Ratatouille (voor 6 personen)

Ingrediënten

1 kg. varkensfricandeau
1 courgette
1 aubergine
1 rode puntpaprika
3 dikke uien
2 tenen knoflook
6 stengels bleekselderij
6 dikke tomaten
2 dikke vastkokende aardappelen
1 vers pepertje
eventueel ½ chorizoworst
kruidenbultje met laurierblad, tijm, marjolein en oregano
halve citroen
olijfolie
1 bouillonblok
glas rode wijn
peper/zout

Bereiding

- De fricandeau in dikke stukken snijden en marineren in olijfolie, citroen, uitgeperst teentje knoflook en beetje tijm. Dit kun je het beste een avond van te voren doen.
- De fricandeau aanbraden in marinade aangevuld met nog wat olijfolie. Ondertussen van de bouillonblok een halve liter bouillon maken (nog lekkerder is als je "zelf getrokken" bouillon neemt). Als het vlees bruin is, het vuur temperen en de bouillon, rode wijn en kruidenbultje toevoegen. Het vlees op een klein pitje gaar laten sudderen.
- In een andere pan de grofgesneden uien, kleingesneden pepertje (eventueel zaadlijst verwijderen) en de in blokken gesneden aardappelen fruiten. Dan de courgette, aubergine en puntpaprika (alles grof gesneden toevoegen) en mee laten fruiten. Als laatste de ondertussen gepelde tomaten toevoegen. Dit alles op smaak brengen met peper en zout en eventueel nog wat gedroogde oregano.
- Het groentemengsel niet al te gaar laten worden en toevoegen aan het vlees. Als laatste de eventueel in schijven gesneden chorizo toevoegen. En alles nog even mee laten sudderen. Vind je de saus een beetje te vloeibaar dan kun je hem binden met eventueel een beetje opgeloste maïzena.

Smakelijk eten!