NAAM GERECHT	Ratatouille met gegrilde groenten

BENODIGDHEDEN: voor 6 personen

-1 bol knoflook
-1 koffielepel olijfolie
-6st. kerstomaten
-4st. kleine aubergines
-3st. cuorgettes
-2st. rode uien
-2st. rode paprika's
-8cl. Olijfolie (voor de groenten)
-2 eetlepels balsamico
-peper
-zout

FOTO:



BEREIDING: 1uur en 30 minuten

-Neem de knoflook en snij de kern weg, zo maak je vlug de teentjes los. Leg ze op een vel aluminiumpapier, besprenkel met de olijfolie en verpak. Rooster een halfuur op de barbecue.
-Snij de kerstomaten doormidden. Snij de aubergines, de courgettes en de rode uien in plakjes van 1cm. Snij de rode paprika's in vier.
-Dompel alle groenten in de olijfolie en leg ze naast de knoflook op de barbecue. Draai om na 5 minuten en rooster opnieuw even lang.
-Doe alle groenten in een kom, pers de geroosterde knoflook uit de velletjes en doe'm bij de groenten.
-Meng de balsamico met de rest van de olijfolie. Sprenkel over de groenten en kruid met peper en zout.