

## Ratatouille

1. Was de groenten en snijd in stukken van circa 2 cm . Dompel de tomaten 10 seconden in kokend water onder, pel ze en snijd ze daarna in stukjes. Snijd nu de ui in ringen.
2. Breng de mengarm aan in de bereidingsschaal.
3. Verdeel de ui in ringen over de bodem en voeg olie toe.
4. Breng de deksel aan, draai de thermostaatknop op stand 4, de aan-uitknop onderste weerstand indrukken en op de aan-uitknop drukken. Laat de ui 3 min fruiten.
5. Voeg de paprika's en een deel van de bouillon toe en nog laat nog 4 min koken.
6. Voeg de rest van de groenten, de bouillon, zout en peper toe en laat het geheel circa 43 min koken.
7. Voor een optimaal resultaat raden we aan de ratatouille 2-3 keer door te roeren.

## INGREDIËNTEN

- Aubergine: 250 g
- Courgette: 250 g
- Rode paprika: 350 g
- Ui: 100 g
- Trostomaten: 200 g
- Knoflook: 1
- Keukenzout: naar wens
- Peper: naar wens
- Tijm: naar wens
- Laurierblad: naar wens
- Olijfolie: niv. 5

## Spruitjes met spek

1. Maak de spruitjes schoon door de buitenste bladeren en de steel te verwijderen. Stoom ze gaar in ongeveer 20 min.
2. Plaats de mengarm in de bereidingschaal.
3. De spek en de boter over de bodem van de bereidingschaal verspreiden. De deksel aanbrengen, de thermostaatknop op stand 3 draaien, de aan-uitknop onderste weerstand indrukken en op de aan-uitknop drukken. 5 min laten fruiten.
4. De spruitjes toevoegen, met zout op smaak brengen en afhankelijk van het formaat van de spruitjes, 10 min laten koken.

## INGREDIËNTEN

- Spruitjes: 350 g
- Spek: 100 g
- Boter: 20 g