

## Ratatouille met spaghetti



35 min bereiden

Ingrediënten 2 of 4 personen	2P	4P
rode uien (stuks)	1	2
courgette (stuks)	1	2
aubergine (stuks)	1	2
tomaten (stuks)	2	4
knoflook (teentje)	2	3
tijm (takje)	1	2
oregano (takje)	1	2
<b>Zelf toevoegen</b>		
peterselie (tl)	1	2
olijfolie (el)	1	2
peper/zout (naar smaak)		
tomatenpuree (gram)	70	70
spaghetti (gram)	150	300
geraspte kaas (gram)	50	100
Optioneel: rucola	85	85

### Bereiden

1. Snijd de aubergine, courgette en tomaten in 2 cm blokjes.
2. Snipper daarna de ui en knoflook fijn.
3. Verhit olie in de pan en bak de uien en knoflook ongeveer 1 minuut.
4. Voeg oregano, tijm en peterselie toe en voeg daarna de aubergine, courgette en tomaten toe.
5. Voeg als laatst de tomaten, tomatenpuree en een 2 soeplepels kookvocht van de pasta toe.
6. Laat alles 10 minuten pruttelen en breng het op smaak met wat peper en zout.
7. Kook ondertussen de spaghetti volgens de verpakking.
8. Wanneer de spaghetti klaar is voeg het dan aan de ratatouille en besprenkel het met geraspte kaas en eventueel rucola

## Franse uiensoep



35 min bereiden

Ingrediënten 2 of 4 personen	2P	4P
gele uien (gram)	300	600
laurier blad (stuks)	1	2
tijm (takje)	1	2
<b>Zelf toevoegen</b>		
bouillon (blokje)	1	2
boter (gram)	25	50
water (liter)	0,5	1
bloem (el)	0,5	1
volkoren/wit stokbrood	1	1
kaas (plak)	2	3

### Bereiden

1. Pel de uien en snijd ze in dunne ringen.
2. Verwarm een soeppan en voeg de boter toe. Bak de uien goudbruin samen met de tijm.
3. Voeg de bloem toe en bak nog 2 minuten.
4. Voeg de bouillon, laurier en water toe aan de uien. Laat 30 minuten koken.
5. Snijd het stokbrood in plakjes en doe er een klein plakje kaas op. Zet voor 5-10 min in de oven tot de kaas gesmolten is.
6. Serveer de soep met het stokbrood.

## Aardappel Knolselderijpuree met gestoofde prei



Ingrediënten 2 of 4 personen	2P	4P
krumige aardappels (gram)	200	400
knolselderij (gram)	200	400
prei (stuks)	1	2
<b>Zelf toevoegen</b>		
melk (ml)	50	100
margarine (gram)	25	50
bouillon (blokje)	1	2
water (ml)	100	200
hazelnoten (gram)	25	50
olijfolie (el)	1	2

45 min bereiden

### Bereiden

1. Maak de aardappels en knolselderij schoon en snijd ze in kleine stukken.
2. Kook ze daarna 20 minuten gaar.
3. Pak een andere pan en voeg het water en bouillonblokje toe, breng dit aan de kook.
4. Maak de prei schoon en snijd het in 4 stukken.
5. Bak ze daarna in de pan met olijfolie goudbruin.
6. Voeg daarna de bouillon toe en laat het 10 minuten zacht garen totdat de prei zacht wordt
7. Pureer de aardappels en de knolselderij nadat ze 20 minuten hebben gekookt met melk en boter.
8. Hak de hazelnoten en bestrooi ze over de aardappel knolselderijpuree.
9. Serveer de prei op de aardappel knolselderij puree.

## Tortilla pizza wrap



Ingrediënten 2 of 4 personen	2P	4P
champignons (gram)	250	250
rode ui (stuks)	1	1
courgette (stuks)	1	1
<b>Zelf toevoegen</b>		
tomaten puree (gram)	140	280
tortilla wraps volkoren/witte (stuks)	4	8
geraspte naar keuze (gram)	50	100
italiaanse kruiden (naar smaak)		
optioneel: rucola	85	85

30-40 min bereiden

### Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de champignons en courgette in dunne plakjes. En de ui in ringetjes.
3. Besmeer de tortilla's met een dun laagje tomatenpuree.
4. Beleg de tortilla's met de champignons, courgette en ui en bestrooi met de geraspte kaas en Italiaanse kruiden.
5. Bak de tortilla pizza 8-10 min in de oven. Helaas kunnen ze niet allemaal tegelijk in de oven dus moet dit per 2 omstebeurt.
6. Optioneel: garneer op het laatste moment met een beetje rucola.