



GROENTESCHOTEL OP PROVENCAALSE WIJZE UIT DE RÖMERTOPF.

INGREDIËNTEN :

- 500 gram vastkokende kleine aardappelen.
- 1 groene paprika.
- 1 grote ui.
- 2 teentjes knoflook.
- 1 middelgrote aubergine.
- 200 gram zware courgette.
- 700 gram vleestomaten.
- Zout en peper.
- Klein beetje gemalen komijn.
- 4 eetlepels olijfolie.

- Gebruik je gedroogde “provencaalse kruiden” , neem dan 1 eetlepel.
- (OF : verse dragon, kervel en peterselie = 4 eetlepels) .
- 1 laurierblad.
- 2 theelepels (liefst verse) majoraan blaadjes.
- 100 gram geraspte Emmentaler kaas.
- ½ groentebouillon tabletje, opgelost in 1 kopje kokend water.

WERKWIJZE ;

1. Zet de römertopf in het water.
2. Schil de aardappelen, was en snij de paprika in repen, Ui en knoflook fijn snijden.
3. Was de aubergine en snij deze in schijven, net als de courgette.
4. De tomaten ontvellen en in schijven snijden.
5. Snij de aardappelen ook in schijven.
6. Doe de olie onderin de römertopf. En het laurierblad.
7. Doe eerst de aardappelschijven onderin de topf.
8. Strooi er de peper, zout en komijn overheen.
9. Daarna : Meng de groente met 1 eetlepel olie, en roer er dan “provencaalse kruiden” goed doorheen. BEHALVE DE TOMATEN SCHIJVEN, DIE ;,...
10. De schijven tomaat komen als allerlaatste. Die gaan er bovenop. En daarna de majoraan erop.
11. Giet de bouillon er als laatste overheen.

DAN :

Gaat het deksel erop, schuif het geheel in de oven.

Stel de oven in op ca 200 graden, en de tijdsinstelling is 1 uur en 10 minuten.

Na een uur en 10 minuten haal je de römertopf en heel voorzichtig uit. Zet deze even op een dubbelgevouwen handdoek, open het deksel en strooi er de geraspte Emmentaler overheen.

Zonder deksel schuif je het nog even weer in de oven, ongeveer 10 minuten. Kijk even of de kaas goed gesmolten is.

(PS : Dit gerecht serveer ik altijd zelf in de römertopf zelf. Want je krijgt het nooit zo mooi uit de topf in een opdienschaal.)

IDEE : Het lijkt mij ook wel lekker om een originele kaas uit “DE PROVENCE” te gebruiken.

EET SMAKELIJK 😊