

## Provençaalse ratatouille met ham



20 minuten



1 persoon



### VOEDINGSWAARDE

Energie	367 Kcal
Koolhydraten	8.5 g
Eiwitten	29.1 g
Vet	23.6 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 120 g hamlappen in stukjes en drooggedept
- 50 g aubergine in stukjes
- 50 g courgette in stukjes
- 1 tomaat in stukjes
- 1 el ui gesnipperd
- 1 tl tomatenpuree
- 0.5 teen knoflook in stukjes
- 2 el olie
- 1 takje tijm blaadjes
- 0.5 tl gedroogde oregano
- Zout
- Peper

### BEREIDINGSWIJZE

Bestrooi de hamlappen met peper. Verhit 1 el olie in een pan en bak de blokjes vlees op hoog vuur in circa 5 minuten rondom bruin. Schep het vlees uit de pan. Verhit weer 1 el olie in de pan en fruit de ui en knoflook circa 2 minuten. Voeg de tomatenpuree, aubergine, courgette, tomaat, vlees, tijm en de oregano toe en bak nog circa 5 minuten mee. Zet het vuur laag en stoom de ratatouille circa 12 minuten. Voeg als de ratatouille te droog wordt een scheutje water toe. Breng op smaak met zout en peper.

TIP: -