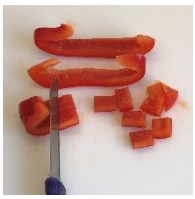
Ratatouille airfryer

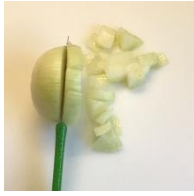
Wat heb je nodig

1 courgette	1 ui
1 aubergine	1 paprika
1 teentje knoflook	2 tomaten
1 snufje zwarte peper	1 eetlepel olie
½ theelepel zout	1 theelepel Provençaalse kruiden

Was de courgette en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de uiteinden van de courgette af.
Snijd de courgette in kleine stukjes.



Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de paprika door de helft en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in kleine stukjes.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Pel het knoflookteentje.
Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in kleine stukjes.

Was de aubergine en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de uiteinden van de aubergine af.
Snijd de aubergine in kleine stukjes.

Doe de courgette, paprika en ui in een grote schaal.
Doe de tomaten en de aubergine erbij.
Pers de knoflook er bovenuit.

Strooi de peper, het zout en de kruiden erover.
Doe de olie erbij en meng alles goed door elkaar.
Schep de groente in de bakvorm van de airfryer.

Zet de bakvorm in het mandje van de airfryer.
Leg er een spatdeksel bovenop.
Bak de ratatouille 15 minuten op 180 graden.
Schud het mandje na 8 minuten even heen en weer.