

MAROS

Vers Vlees

RATATOUILLE MET RUNDERWORSTJES

INGREDIËNTEN

(4 PERSONEN)

- ✓ 1 aubergine
- ✓ 3 el olijfolie
- ✓ 1 duopak aardappelschijfjes
- ✓ 3 runderbraadworsten
- ✓ 1 zak grofgesneden wokgroente
- ✓ 1 wokblokje
- ✓ 1 blik tomatenblokjes

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN**

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Snijd de aubergineplakjes in vieren. Schep ze in een vergiet om met 1 tl zout. Laat 15 min. staan. Verhit de olie in een wok en bak de aardappelschijfjes in 10 min. goudbruin. Verwijder het zout van de aubergine onder koud stromend water en dep de aubergine droog.
- ➔ Voeg de worst toe aan de aardappelschijfjes en roerbak 5 min. Schep de aubergine en de wokgroente erbij en roerbak 5 min. Voeg het wokblokje toe en laat dit smelten. Voeg de tomatenblokjes toe en breng het gerecht al omscheppend aan de kook. Breng op smaak met peper en zout. Serveer naar keuze warm of lauwwarm.

Tip: De overgebleven worst kan op de dag van aankoop ingevroren worden en is dan 3 maanden houdbaar.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*

KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAAL.NL

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAAL | 0165 - 537 949