

Sliptong met ratatouille

- o *8 ontvelde kleine sliptongetjes*
- o *1 aubergine*
- o *1 courgette*
- o *4 tomaten*
- o *1 ui*
- o *2 tenen knoflook*
- o *5 eetlepels olijfolie*
- o *2 theelepels paprikapoeder*
- o *2 takjes verse tijm*
- o *4 eetlepels bloem*
- o *1 eetlepel viskruiden*

Maak de aubergine en courgette schoon en snijd ze in blokjes. Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder de zaadjes. Pel en snipper de ui en de tenen knoflook. Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook zachtjes aan. Schep de aubergine, courgette, tomaat, paprikapoeder en tijm erdoor en smoor de ratatouille afgedekt in ca. 15 minuten zachtjes gaar. Haal dan de deksel eraf en laat nog ca. 5 minuten het vocht verdampen. Spoel de sliptongetjes af onder koud water en dep ze goed droog. Meng op een bord de bloem en de viskruiden en wentel de tongetjes erdoor. Druk het meel goed aan. Verhit 3 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak de sliptongetjes in ca. 4 minuten mooi bruin en gaar. Keer de tongetjes halverwege voorzichtig met een spatel. Schep de ratatouille op vier borden en leg de gebakken tongetjes erop.