

Mediterrane groentegratin



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

300 g Ardo gegrilde aubergines

300 g Ardo gegrilde courgettes

300 g Ardo gegrilde
aardappelschijfjes

300 g Ardo gegrilde rode & gele
paprika

200 g Ardo rode ui

30 g Ardo knoflook

600 g Ardo kerstomaten

1 dl rode wijn

4 dl groentebouillon

100 g tomatenpuree

100 g Ardo sjalotten

50 g Ardo kruidenmix alla
Napoletana

50 g kruidenmix all'Italiana

5 dl bechamelsaus, afgewerkt met
200 g mozzarella

2 dl olijfolie

Bereidingswijze

Bereiding

- Bak de knoflook en sjalotten in wat olijfolie. Voeg de kerstomaten en tomatenpuree toe.
- Voeg de rode wijn toe en laat inkoken.
- Voeg de bouillon toe en laat zachtjes koken tot de tomaten gaar zijn. Mix fijn en breng op smaak met zout en peper.
- Werk af met de kruidenmix alla Napoletana.
- Vul een ronde ovenschaal met deze saus.
- Verdeel de bechamelsaus erover.
- Leg de gegrilde groenten in de schaal, breng op smaak met zout en peper en bestrooi met de kruidenmix all'Italiana en wat olijfolie.
- Bak in de oven en serveer warm als bijgerecht.

Allergenen

Milk