



Ratatouille op gegrild stokbrood met spiegelei



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 stokbrood
olijfolie
1 rode paprika (in blokjes)
1 gele paprika (in blokjes)
1 groene paprika (in blokjes)
1 courgette (in blokjes)
1 aubergine (in blokjes)
1 eetlepel provençaalse kruiden
1 bakje kerstomaten
4 eieren
1 bosje basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij het stokbrood doormidden. Snij elk stuk in de lengte nog eens doormidden, zodat je vier platte stukken stokbrood hebt.
- 2.** Verhit olijfolie in een grote braadpan. Bak de paprika-, courgette- en aubergineblokjes tot ze beginnen te karamelliseren. Breng op smaak met peper, zout en Provençaalse kruiden. Voeg de gehalveerde kerstomaten toe en laat nog even garen tot ze uit elkaar vallen.
- 3.** Bestrijk elk stuk stokbrood met olijfolie en zet in de oven onder de hete grill, tot het brood lichtjes kleurt.
- 4.** Bak vier spiegeleieren in olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Beleg de stukken stokbrood met de ratatouille. Leg er telkens een spiegelei op en garneer met basilicum.