



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

## Staatstuk met ratatouille en aardappel | Vlog # 55

### Ingrediënten:

Staatstuk van circa 1kg, 1 courgette, 1 aubergine, 2 middelgrote tomaten 1 grote rode ui, rozemarijn, 4 grote aardappelen.

### Bereiding:

Zorg dat je over voorverwarmd is op circa 140-150 graden.

Snij in het vet van de staatstuk tot het vlees. Voeg nu voldoende zout en peper in. Wrijf het geheel goed in het vees.

De andere kant van het vlees hoeft niet te worden ingesneden, maar hier mag ook peper en zout.

Bak het vlees op de "vetkant" in een pan. Dit mag zonder olie. Aan beide kanten circa 4-6 min laten dichtschroeien.

Doe daarna de staatstuk in aluminiumfolie circa 45-50 in de oven op circa 140-150 graden doorgaren.

Snij alle groenten in kleine blokjes. Doe in een pan (waar straks een deksel op kan) een eetlepel olie.

Doe als eerst de tomaten in de pan en daarna direct alle andere groenten. Voeg circa 1 theelepel rozemarijn en zout naar smaak toe.

Laat alles circa 10-15 min sudderen op een zacht vuur.

De aardappelen heb ik in blokken gesneden. Kook deze in water met zout, piment en kruitnagel.

Na het koken van de aardappelen kunnen de aardappelen worden gebakken. Hier wat roomboter aan toevoegen.

Voordat jet het vlees aansnijdt, moet dit minimaal 15 min rusten.

Snij de staatstuk zo dun mogelijk en serveer. De ratatouille is zowel groenten als saus voor het vlees.

Serveer en Eet smakelijk.

[www.kokenmetjunion.nl](http://www.kokenmetjunion.nl)

[www.mamashireens.nl](http://www.mamashireens.nl)

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.nl/c/kokenmetjunion)