

Ratatouille

Opskrift til 6 personer som tilbehør

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

60 minutter

Ingredienser

Tomatssauce

- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 2-3 cm frisk rød chili
- 1,5 dåse hakket tomat
- lidt salt og peber
- 1 tsk. tørret oregano
- en håndfuld frisk timian og rosmarin

Grøntsagsfad

- 5-6 tomater
- 1 aubergine
- 1 squash
- 2 rødløg
- 30 g parmesanost eller anden type ost + lidt lige inden servering

Sådan gør du

1. Start med at lave din tomatssauce ved at hakke løg, hvidløg og chili fint. Kom det i en gryde med olie og lad det blive blødt
2. Kom hakket tomat og krydderier ved samt de hakkede krydderurter
3. Smag til om den skal have mere salt, peber eller måske et lille nip sukker
4. Tænd nu ovnen på 180 grader varmluft
5. Skær dine grøntsager ud i tynde skiver.
6. Kom tomatousacen i bunden af et ovnfast fad
7. Læg så grøntsagsskiverne i et mønster, hvor de blandes så meget som muligt. Fortsæt hele vejen rundt og også inde i midten af fadet.
8. Pres det godt ned i tomatousacen og riv osten til toppen
9. Bag en lille halv time. Kom gerne lidt ekstra ost på 5 minutter inden servering, så det lige når at smelte.
10. Pynt af med ekstra friske krydderurter