

RATATOUILLE I OVN

- NEM OG LÆKKER

OPSKRIFT

Virkelig lækker ratatouille som passer sig selv i ovnen. Rigtig god opskrift på nemt og flot tilbehør.

Til

Tomatsovs

- 1 bdt basilikum (tørret basilikum kan også bruges)
- 1 fed hvidløg
- 2 ds hakkede tomater
- evt. 2 spsk balsamico
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber

Øvrige ingredienser

- Lidt olie til at smøre fadet og dryppe over grøntsagerne
- 6 tomater
- 1/2 aubergine
- 1 squash
- 3 rødløg (pillede)
- lidt tørret oregano eller basilikum
- ca. 40 g parmesanost

FEDTFATTIG

Hak basilikum groft. Pres eller hak hvidløg. Kom hakkede tomater, basilikum, hvidløg, balsamico, salt og peber i en skål og rør det sammen.

Smør et ildfast fad med lidt olie og hæld tomatsovsen i fadet (jeg brugte et fad på ca. 30x20 cm til 4 personer).

Skær tomater, auberginer, squash og løg i skiver. Skær aubergineskiverne i halve eller kvarte.

Læg skiftevis grøntsagsskiverne i fadet oven i tomatsovsen. Pensl med lidt olie på toppen, så grøntsagerne ikke bliver tørre og drys dernæst med lidt oregano.

Sæt ratatouillen i ovnen ved 200 grader i 25 minutter.

Riv parmesanosten, drys den over retten og bag i yderligere 20 minutter – til osten er gylden.



Servér f.eks. som tilbehør eller som en ret i sig selv med pasta, ris eller brød.