

Ratatouille

Ratatouille kan man knappast att göra i mindre satser, men går som väl är utmärkt att frysa in. Här är vår variant av denna provencalska rätt, gjord på sådant vi själva odlar här hemma. Den passar bra ihop med lamm- eller oxstek ackompanjerad av klyftpotatis.

Alla mått är ungefärliga – men missa inte att ta rejält med vitlök!

Ingredienser

2 stora gula lökar
3 paprikor (gröna)
1–2 auberginer
1 stor squash
(inte så stor så den blivit träig!)
5–6 tomater
6–7 klyftor vitlök
½ dl färsk basilika
½ dl färsk oregano (eller timjan)
3–4 dl tomatjuice
3–4 msk olivolja
salt
peppar



Gör såhär

1. Skala lök och vitlök, kärna ur paprika och squash, skala och kärna ur tomaterna*.
2. Dela löken i och skär sedan halvorna i ganska tunna skivor, och gör likadant med vitlöken. Skär paprika, squash och aubergine i 3–4 cm stora bitar, dela tomaterna i åttondelar.
3. Värm oljan i en gryta, och fräs löken tills den börjar bli genomskinlig. Lägg i paprika och vitlök och låt det fräsa med under omrörning ett par minuter. Lägg sedan i squash och aubergine. Låt koka i 5 minuter och rör om emellanåt.
4. Tillsätt återstående ingredienser och sjud ytterligare ca 10–15 minuter. Rör om ett par gånger, men försiktigt så inte grönsakerna mosas.
5. Kan serveras såhär, men man kan också hälla ratatouillen i en form, strö lite ost över och gratinera i ugn.

* / skär försiktigt kryss i änden av tomaterna. Koka upp vatten och häll det över tomaterna. Låt stå ca 20 sekunder, häll av det heta vattnen och häll därpå kallt vatten över tomaterna. Nu går de lätt att skala!