



RATATOUILLE MED ET UKRAINSK STREJF

INGREDIENSER TIL SAUCEN

- 2 tomater
- Olivenolie
- 2 løg hakket fint
- 3 fed hvidløg hakket
- fint
- Salt, peber og oregano

INGREDIENSER TIL HOVEDRETTE

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 2 tomater
- 5-6 små champignoner
- 200 g frisk mozzarellaost

OPSKRIFT

1. Til saucen blancheres to af tomaterne, så skindet nemt kan fjernes. Når skindet er fjernet, skæres tomaterne i tern. Så sættes gryden på mellemvarme, og olivenolie, løg og hvidløg tilsættes. Steg løget, indtil det er blødt, og tilsæt derefter tomaterne. Smag til med salt, peber og tørret oregano.
2. Sæt låget på gryden, så VITALOK-processen kan aktiveres. Indstil på laveste blus, og lad retten koge i 10 minutter.
3. Snit de resterende grøntsager og mozzarella fint i skiver på ca. 9 mm. Mozzarellaen kan skæres lidt tykkere.
4. Når saucen har kogt i 10 minutter, hældes halvdel i sauter-panden, og derefter lægges grøntsagsskiverne og mozzarellaen i et mønster. Når de er på plads, hældes resten af saucen over, og låget sættes godt på plads. Indstil på laveste blus, og kog i 10 minutter, eller indtil grøntsagerne er bløde – husk at lade låget blive på under tilberedningen, så grøntsagernes næringsstoffer ikke forsvinder.
5. Servér retten, mens den stadig er varm. God appetit!