



Ratatouille Valdémarsro

4 pers.

Ingredienser

- **Tomatsauce**
- 1 [løg](#), finthakket
- 2 fed [hvidløg](#), finthakket
- 1 spsk [smør](#)
- 4 [tomater](#), grofthakkede eller 1 dåse hakkede [tomater](#)
- 2 spsk [tomatpuré](#)
- 2 spsk soltørrede [tomater](#), finthakket
- 1 tsk [timian](#), tørret, eller frisk [timian](#)
- 1 tsk [oregano](#), tørret
- salt
- sort [peber](#), friskkværnet
- 1 spsk æblecidereddike
- 1 nip [kokossukker](#), eller [rørsukker](#) (kan undlades)
- **Grøntsager**
- 1 [squash](#)
- 1 [peberfrugt](#)
- 1 [aubergine](#)
- 2 [rødløg](#)
- 3 [tomater](#)
- **Derudover**
- 1 spsk [smør](#), til fadet
- 1 håndfuld frisk [basilikum](#), til anretning og servering

60 minutter

Fremgangsmåde

Tomatsauce

Kom løg, hvidløg og smør i en gryde og sauter ved middelvarme til løgene er bløde og klare. Tilsæt alle tomater, krydderier samt salt og peber. Lad det simre i 20 min.

Smag til med æblecidereddike, evt mere salt og peber og måske lige et nip kokossukker eller rørsukker (fremhæver tomatsmagen)

Ratatouille

Tænd ovnen på 175 grader varmluft.

Smør et ovnfast fad grundigt med smør og fordel tomatsaucen i bunden af fadet.

Skær alle grøntsagerne i skiver og anret dem på skift – enten i en cirkel ved runde fade eller på langs i firkantede fade.

Bag i ovnen i 30-40 minutter.