Ratatouille fransk grönsaksröra

Jonny · 2024-07-17



Förberedelsetid

Förbered: 15 min, Tillagning: 30min, Tot: 45 min

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 port

Description

Ratatouille fransk grönsaksröra
Ratatouille är en klassisk fransk grönsaksröra av paprika, lök, aubergine, zucchini, tomat och vitlök.
Ratatouille är gott till det mesta men speciellt till grillat, på buffé eller till fisk eller kyckling. smakar kanon gott

Ingredienser

- **3** msk olivolja
- **1** röd paprika
- **1** grön paprika
- **2** burkar krossade tomater
- **2** gula lökar
- **1** aubergine
- **1** zucchini
- **3** krossade vitlöksklyftor
- **0.5** tsk timjan
- **0.5** tsk rosmarin
- **2** lagerblad (valfritt)
- **0.5** tsk salt
- **3** krm vitpeppar
- **1** tsk socker
- några droppar tabasco

Instruktioner

1. 1. Skala och hacka lök grovt.
2. 2. Skala och hacka vitlöken fint.
3. 3. Skölj alla grönsakerna.
4. 4. Skär grönsakerna i kuber ca 2x2 cm stora bitar.
5. 5. Hetta upp olivolja i en gryta och fräs lök och vitlök.
6. 6. Tillsätt övriga grönsaker och fräs någon minut till.
7. 7. Tillsätt krossade tomater och rör om.
8. 8. Krydda med timjan, rosmarin, lagerblad, salt, vitpeppar, socker och tabasco.
9. 9. Koka ratatouillen i minst 20 minuter på medelvärme under lock. Rör då och då. Koka gärna ratatouillen längre upp mot en 40 minuter. Ratatouillen blir ännu godare om den får stå i kylen över natten.