



RATATOUILLE PÅ UKRAINSKT VIS

INGREDIENSER TILL SÅSEN

- 2 tomater
- 3 vitlöksklyftor, finhackade
- Olivolja
- Salt, peppar och oregano
- 2 finhackade gula lökar

INGREDIENSER TILL HUVUDRÄTTEN

- 1 aubergine
- 200 g färsk mozzarellaost
- 1 zucchini
- 2 tomater
- 5-6 champinjoner

RECEPT

1. Till såsen: blanchera tomaterna för att lätt avlägsna skalet. Ta av skalet och tärna tomaterna. Sätt kastrullen på medelvärme och tillsätt olivolja, lök och vitlök. Stek tills löken är mjuk och tillsätt sedan tomaterna. Krydda med salt, peppar och torkad oregano efter smak.
2. Stäng locket på kastrullen så att VITALOK-processen aktiveras. Sänk till lägsta värme och låt koka i 10 minuter.
3. Skär resten av grönsakerna och mozzarellaosten i tunna skivor (ca 9 mm). Mozzarellaskivorna kan vara lite tjockare.
4. När såsen har kokat i 10 minuter, håll hälften av den i traktörpannan och placera sedan grönsaker och ost i ett mönster. Håll över resten av såsen och sätt på locket. Tillaga på medelvärme i 10 minuter eller tills grönsakerna är mjuka och färdiglagade – kom ihåg att ha locket på för att bevara grönsakernas näringsämnen.
5. Servera rätten medan den är varm. Njut!