



## Ratatouille med tomatsauce

Kan du lide en klassisk ratatouille med tomatsauce i bunden? Så er du kommet til det rette sted, fordi her får du en lækker opskrift der er super nem. Spis ratatouille som tilbehør til aftensmaden.



[Bedøm opskrift](#)



# Ingredienser

4 pers.

## Tomatsauce

2 dåser flåede tomater

2 spsk tomatpuré

1 fed hvidløg

½ dl hvidvinseddike

1 dl olivenolie

## Ratatouille

6 stor **tomater**

2 **auberginer**

4 **squash**

10 kviste **frisk timian**

salt og friskkværnet peber

*Opskriftudvikling, styling og foto: Maria Charlotte Larsen*

# Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
- 2 Blend de flåede tomater, tomatpuré, hvidløg, eddike og halvdelen af olivenolien sammen.
- 3 Skær tomater, auberginer, squash og peberfrugt i skiver på ca. 1 cm tykkelse.
- 4 Fordel tomatsauce i bunden af et stort ildfast fad og læg grøntsagerne på skrå i lag ovenpå tomatsaucen.
- 5 Fordel den resterende olivenolie og timian og krydr med salt og friskkværnet peber.
- 6 Bag ratatouillen i ca. 35-40 minutter.



## Tip

Servér ratatouillen med et lækkert stykke brød eller som tilbehør til kød, kylling eller lam.

