

Ratatouille

1 løk

2 hvitløkfedd

litt olje til steking

1 paprika

$\frac{1}{2}$ squash

3 tomater eller 1 boks hermetiske tomater

1 ss finhakke krydderurter som persille, oregano, rosmarin, basilikum eller timian.

Salt og pepper

(vil du ha litt ekstra futt kan du tilsette litt chiliflak og fennikelfrø)

Rens løk og hvitløk. Skjær løken i smale biter, og finhakk hvitløken. Varm oljen i en kjele, ha i all løken og fres denne i noen minutter før du tilsetter hvitløk. Del paprikaen, squashen, og tilsett tomatboks/skjær tomatene i båter. Ha alle grønnsakene i kjelen, og la blandingen putre i ca. 15 min. Rør av og til. Smak til med krydder. Ratatouille kan med fordel lages dagen i forveien.

Bon appetit!