KIKKOMAN

Safranduftende ratatouille

Samlet tid **70 min.** **30 min.** Arbejdstid **40 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
661 kJ / 157 kcal

Fedt: **10,2 g** Protein: **4,4 g**
Kulhydrater: **10,8 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

1	løg
2	fed hvidløg
4 spsk.	olivenolie
2 spsk.	tomatpuré
0,5 g	safran
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 nip	sukker
1	citron
2	bøftomater
2	squash (gul og grøn)
1	aubergine
3	basilikumkviste
3	rosmarinkviste
3	timiankviste
1 nip	friskmalet peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Opvarm ovnen til 200°C.

Step 2

Vask og tør squash, aubergine og tomater. Skær dem i tynde, ensartede skiver og læg dem i hver deres skål.

Step 3

Vask og tør basilikum, rosmarin og citron. Tag basilikumsblade og rosmarin af stilken og hak dem fint. Riv skallen af citronen.

Step 4

Skræl og hak hvidløg og løg, og sautér dem ved svag varme i 2 spsk. olivenolie sammen med de friske krydderurter. Tilsæt derefter tomatpuré, safran, sukker og 1 spsk. Kikkoman sojasauce. Lad det hele simre i et par minutter.

Step 5

Hæld blandingen over i et ovnfast fad og jævn den ud i fadet. Læg nu skiftevis aubergine-, squash- og tomatskiverne ned i fadet på samme måde, som man lægger tagsten.

Step 6

Dryp 2 spsk. Kikkoman sojasauce og 2 spsk. olivenolie udover og krydr med peber.

Step 7

Dæk fadet med alufolie og bag det i ovnen i ca. 35-45 minutter.

Step 8

Når fadet er taget ud af ovnen, pyntes retten med de resterende friske krydderurter, citronskal og peber.