

Saffransdoftande Ratatouille

Total tid **70 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse 40 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
661 kJ / 157 kcal

Fett: **10,2 g** Protein: **4,4 g**
Kolhydrater: **10,8 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

1	lök
2	vitlösklyftor
4 msk	olivolja
2 msk	tomatpuré
0,5 g	tomatpuré
3 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1 nypa	socker
1	citron
2	bifftomater
2	zucchini (gul och grön)
1	aubergine
3	basilikakvistar
3	rosmarinkvistar
3	timjankvistar
1 nypa	nymalen peppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm ugnen till 200°C.

Steg 2

Skölj och torka zucchini, aubergine och tomater. Skär dem sedan i tunna, jämna skivor och lägg dem i separata skålar.

Steg 3

Skölj och torka basilika, rosmarin och citron. Plocka basilika- och rosmarinbladen och hacka fint. Riv skalet från citronen.

Steg 4

Skala och hacka vitlök och lök och fräs lätt tillsammans med 2 msk olivolja och det mesta av de färska örterna i en stor panna. Tillsätt sedan tomatpuré, saffran, socker och 1 msk Kikkoman soja och fräs i några minuter.

Steg 5

Häll blandningen i en ugnform och fördela detta väl över formens botten. Varva nu aubergine, zucchini och tomatiskivor växelvis som ett tak inuti formen.

Steg 6

Ringla över 2 msk Kikkoman sojasås och 2 msk olivolja och smaka av med peppar.

Steg 7

Täck formen med aluminiumfolie och grädda i ugnen i ca. 35-45 min.

Steg 8

Efter gräddningen toppar du med resterande färska örter, citronskal och peppar.