



Ratatouille

Aineet: 2 dl kasvislientä
1 pienehkö kesäkurpitsa
puolikas tuoretta kurkkua
1 keskikokoinen munakoiso
1-2 sipulia
4-5 tomaattia
2-3 paprikaa
1 tl basilikaa
hieman mustapippuria
2-3 valkosipulinkynttä
silputtua persiljaa

Valmistus: Valmista padan pohjalle kasvisliemi ja ryöppää tomaatit. Laita ryöpätyt, murskatut tomaatit kasvisliemeen. Kuutioi kesäkurpitsa, kurkku, siemenettömät paprikat ja munakoiso sekä paloittele sipulit. Lisää ainekset pataan ja sekoita niitä silloin tällöin. Anna kiehua hiljaisella tulella kunnes kaikki ainekset ovat pehmenneet. Katso, että liemi riittää mutta ruuasta ei pidä tulla keittomaista. Mausta pataa basilikalla, vastajauhetulla mustapippurilla, valkosipulilla ja yrttisuolalla sekä koristele tuoreella runsaalla persiljasilpulla. Ratatouille sopii syötäväksi riisin tai makaronin kanssa.

www.superkokki.com