Ratatouille – lækkert nemt og fantastisk i smagen

Ratatouille er en klassisk grøntsagsgryderet fra det franske, mere præcist fra den provencalske køkken. I denne opskrift laver vi en farverig, diversificeret ratatouille på grillen.

Ratatouille serveres traditionelt som en for- eller mellemret, den kan serveres kold eller varm. I dag serveres grøntsagerne ofte som tilbehør til grillet kød eller fisk.

Ratatouille tilberedt på *Napoleon Prestige Po 500**

I en klassisk ratatouille er der aubergine, løg, squash, tomater, peberfrugter og hvidløg. Ingredienserne er skåret i små stykker, sauteret i olivenolie og braiseret med lukket låg. Vi gør det lidt anderledes og serverer vores ratatouille diversificeret, fordi øjnene spiser med.

Ingredienser til Ratatouille

- 4 tomater
- 3 kartofler
- 1 aubergine
- 1 grøn squash
- 1 gul squash
- 1 rød peber
- 1 gul peber
- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 50 ml olivenolie
- 2 spiseskefulde olivenolie til stegning
- 2 spsk tomatpuré
- 2 spsk urter fra Provence
- 1 tsk ***Steak Seasoner***
- 1 tsk ***Steak Crust***
- 1 tsk ***Hot Honey***

Ingredienser til Ratatouille

Tilberedelse

1. Først skrælles de hvidløg og løg. Hvidløg finhakket og løg skæres i fine terninger. Derefter fjern du kernerne fra Peberfrugterne og skærer dem i fine strimler.

Ratatouille første skrit

2. Vi forberedte vores vegetarisk gryde på Sizzel Zonen på den nye *Napoleon Prestige Pro500** i en støbejernspande. To spiseskefulde olivenolie opvarmes i gryden. Derefter kommer du løgene, paprikastrimlerne og hvidløg i, svedes sammen med tomatpastaen.

skrit to grøntsager på Sizzel Zone

3. Når løgene er glaseret, fjernes panden fra grillen og stilles til side. Grillen varmes nu op til 200 °C indirekte varme. I mellemtiden skærer vi vores squash, aubergine, kartofler og tomater i meget tynde skiver, dette fungerer bedst ved hjælp af et mandolinjern eller en meget skarp kniv, som f.eks. Kokkekniven Njord fra Ansø of Denmark.

første skrit

4. De 50 ml olivenolie blandes med krydderierne. Nu pensler du dine squash og aubergine skiver i denne marinade. Derefter er det tid til at ligge grøntsagsskiverne skiftevis lodret ovenpå på de braiserede grøntsager

tredje skrit

5. Når grillen er indstillet til en konstant indirekte varme på 200 °C, kommer din ratatouille på grillen i 40-50 minutter.

Panden på grillen

6. Hvis du vil, kan du senere drysse dit Ratatouille med revet cheddar eller mozzarella. Osten skal spredes over grøntsagerne efter ca. 25 minutters stegning i grillen. Når grøntsagerne er pæne og bløde, er de klar og kan fjernes fra grillen og serveres direkte fra panden.

Ratatouille tilberedt på *Napoleon Prestige Po 500**

Vores ratatouille er en rigtig velsmagende vegansk grillret – når den er lavet uden ost. Det kan serveres som en vegetarisk / vegansk hovedret. Eller sammen med en god bøf, den smager faktisk også rigtigt godt til fisk og fjerkræ.

Entercote med Ratatouille som tilbehør

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- **Danish BBQ – Steak Crust: *Steak-Out.dk**
- **Danish BBQ – Steak Seasoner: *Steak-Out.dk**
- **Danish BBQ – Honey Dust BBQ Rub: *Steak-Out.dk**
- **Napoleon Prestige Pro 500: *Homeshop.dk**
- **Traeger Støbejernspande: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk**
- **Njord Kokkekniv: *Ansø of Denmark**
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk**

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.