



RATATOUILLE UKRAINALAISELLA VIVAHTEELLA

KASTIKKEEN AINESOSAT

- 2 tomaattia
- oliiviöljyä
- 2 sipulia hienoksi silputtuna
- 3 valkosipulinkynttä hienoksi silputtuna
- suolaa, pippuria ja oreganoa

PÄÄRUOAN AINESOSAT

- 1 munakoiso
- 1 kesäkurpitsa
- 2 tomaattia
- 5–6 herkkusientä
- 200 g tuoretta mozzarellajuustoa

RESEPTI

1. Kalttaa kastiketta varten kaksi tomaattia, jotta kuori irtoaa helposti. Kun kuori on poistettu, kuutioi tomaatit. Aseta sitten kattila keskilämmölle ja lisää oliiviöljyä, sipuli ja valkosipuli. Kypsennä sipulit pehmeiksi ja lisää sitten tomaatit. Mausta suolalla, pippurilla ja kuivatulla oreganolla maun mukaan.
2. Sulje kattilan kansi, jotta VITALOK-prosessi aktivoituu. Aseta alimmalle lämmölle ja anna kypsentyä 10 minuuttia.
3. Viipaloi loput vihannekset ja mozzarella noin vajaan sentin paksuisiksi viipaleiksi. Mozzarella voi olla hieman paksumpaa.
4. Kun kastike on kypsytetty 10 minuuttia, kaada puolet siitä kuullotuspannuun ja järjestä sitten vihannesviipaleet ja juusto kuvioksi. Kun ne kaikki ovat paikoillaan, kaada loppu kastike päälle ja laita kansi kattilan päälle. Aseta alimmalle lämmölle ja kypsennä 10 minuuttia tai kunnes vihannekset ovat pehmeitä ja kypsiä – muista jättää kansi päälle täksi ajaksi vihannesten ravintoaineiden lukitsemiseksi sisään.
5. Tarjoile lämpimänä ja nauti!