



Ratatouille

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	45 хв
готування	
Порції	4
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

Preparation

1 aubergine, about 400 g
2 courgettes
1 sweet pepper, red
1 sweet pepper, green
2 onions
2 tomatoes
2 cloves of garlic
5 g herbes de Provence
1 tin of peeled plum tomatoes, diced, about 400 g
Salt
Pepper

Розігріти робочу камеру до 160 °C Гаряче повітря вологе

Wash and dice the vegetables (keep them separate). Peel and dice the onions. Crush and peel the garlic.

Put the vegetables into the porcelain dish in the following order: aubergine, courgette, sweet pepper, onion, garlic and tomato. Top with the plum tomatoes, sprinkle over the herbes de Provence and season with salt and pepper. Put the porcelain dish on the wire shelf in the preheated cooking space. Cook.

100 ml olive oil, extra virgin

Засунути страву для готування

Гаряче повітря вологе 160 °C протягом 45 хв

When cooked, mix the ratatouille well with a spoon. Add the olive oil, stirring constantly.

Поради

Ratatouille tastes even better the next day when reheated with «RegenerateOmatic humid»





Аксесуари

Porcelain dish ⅔ GN, depth 65 mm

Wire shelf

Додаткова інформація

Складено

11.12.2019

