

Cheddargratinert ratatouille – one pot wonder #8

Da vi var på hytta i helgen regnet det. Mye. Og folkens, la oss se det i øynene: bedre å regne med litt regn i sommer enn å bli skuffa når det skjer. (Regne med regn, du. Hu kan få sagt det, hu Bollefrua). Og med litt gråvær passet det rett og slett perfekt med en varm og comforting grateng. Mye god smak, kremet tomatsaus, masse grønnsaker og smeeeeeltet ost. Og ikke glem de deilige potetskivene! Nei, dette blir en høydare i sommer, det lover jeg. Og skulle rekordsommeren slå til, så er det et utmerket tilbehør til grillmat. Smooth!



Grønnsaksgrateng til all slags vær:

2 ss olivenolje

2 rødløk, i terninger

2 hvitløksfedd, finhakket

2-3 røde paprikaer, i terninger

2-3 squash, i terninger

1 aubergin, i terninger

400 gr (en boks) hermetiske tomater, jeg brukte økologiske

en håndfull basilikum og timian, finhakket (bruk tørket om du vil)

salt, pepper, sitronsaft og 1 ts sukker

3-4 poteter i tynne skiver

litt revet muskatnøtt

1,5 – 2 dl kremfløte

revet ost, jeg brukte en blanding av mozzarella og cheddar (nok til å dekke den ildfaste formen du bruker)

Varm oljen i en stor jerngryte eller annen gryte som man kan steke i. Fres løk og hvitløk myk og ha i resten av grønnsakene minus potetene. Stek i ca 10 minutter og tilsett så tomater. Sett ovnen på 175 grader, smak til tomatsausen med salt, pepper, sitron og sukker. La saus og grønnsaker putre mens ovnen blir varm (ca 10 minutter). Ha potetskiver i en bolle og dekk med fløte. Ha oppi revet muskatnøtt og litt salt og pepper. Finn frem en grunn, ildfast form. Hell grønnsaker og saus over i formen og dekk med potetskiver.



Hell fløten over og sett hele formen inn i ovnen i 40 minutter mens du gjør noe annet. Ta formen ut og skru varmen opp til 200 grader. Strø over revet ost og stek i ca 20 minutter til osten er gylden. Server gjerne med en grønn salat.

