

# Sahramin tuoksuinen ratatouille

kokonaisaika **70 min** 30 min esivalmistelut 40 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**661 kJ / 157 kcal**

Rasva: **10,2 g** Proteiini: **4,4 g**  
Hiilihydraatit: **10,8 g**

## AINEKSET

4 annosta

- 1** sipuli
- 2** valkosipulinkynttä
- 4 rkl** oliiviöljyä
- 2 rkl** tomaattipyreetä
- 0,5 g** sahramia
- 3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
- 1 hyppyselli** sokeria
- nen**
- 1** sitruuna
- 2** pihvitomaattia
- 2** kesäkurpitsaa (keltainen ja vihreä)
- 1** munakoiso
- 3** basilikan oksaa
- 3** rosmariinin oksaa
- 3** timjamin oksaa
- 1 hyppyselli** vastajauhettua pippuria
- nen**

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Lämmitä uuni 200 asteeseen.

### Vaihe 2

Huuhto ja kuivaa kesäkurpitsat, munakoiso ja tomaatit. Leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi ja laita erillisiin kulhoihin.

### Vaihe 3

Huuhtele ja kuivaa basilika, rosmariini ja sitruuna. Irrota basilikan ja rosmariinin lehdet varsista ja silppua hienoksi. Raasta sitruunan kuori.

### Vaihe 4

Kuori ja silppua valkosipuli ja sipuli ja kuullota niitä kevyesti yrttien kanssa pannulla oliiviöljyssä. Jätä osa yrteistä koristeluun. Lisää tomaattipyree, sahramia ja 1 rkl Kikkomanin soijakastiketta ja keitä muutama minuutti.

### Vaihe 5

Kaada seos uunivuokaan ja levitä se tasaisesti vuoaan pohjalle. Asettele kesäkurpitsa-, munakoiso- ja tomaattiviipaleet vuoronperään kerroksittain vuokaan.

### Vaihe 6

Kaada kasvien päälle 2 rkl Kikkomanin soijakastiketta ja 2 rkl oliiviöljyä. Mausta pippurilla.

### **Vaihe 7**

Peitä vuoka foliolla ja paista uunissa n. 35-45 minuuttia.

### **Vaihe 8**

Paistamisen jälkeen ripottele vuoan pinnalle loput yrtit, sitruunankuori ja pippuria.