

Καλοκαιρινό Ρατατούι με άρωμα Τήνου!

Προετοιμασία: 1 ώρα | Ψήσιμο: 1 ώρα και 15 λεπτά | Συνολικά: 2 ώρες και 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

Για τα λαχανικά

- 2 μέτριες μελιτζάνες φλάσκες
- 2 μεγάλα κολοκύθια
- 2 πατάτες
- 3 μέτριες ντομάτες
- 3 κ.σ. λάδι, 1 σκελίδα σκόρδο, λίγο φρέσκο θυμάρι
- Λαχανικά κομμένα σε λεπτές ροδέλες

Για τη σάλτσα πιπεριάς

- 3 πιπεριές Φλωρίνης χωρίς σπόρια και μεμβράνες
- 3 λευκά κρεμμύδια
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 3 κ.σ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. λευκό βαλσαμικό ξύδι και 1 κ.σ. μηλόξιδο
- 1 ματσάκι φρέσκα μυρωδικά (θυμάρι, λεμονοθύμαρο, βασιλικός)
- Αλάτι και πιπέρι

Για τη βινεγκρέτ

- 1 φλιτζάνι από τη σάλτσα πιπεριάς
- 1 κ.σ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. βαλσαμικό ξύδι
- 1 κ.σ. μηλόξιδο
- Ψιλοκομμένο θυμάρι και μαϊντανός
- 1 ματσάκι φρέσκα μυρωδικά (θυμάρι, λεμονοθύμαρο, βασιλικός)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σάλτσα πιπεριάς

Ψήστε τις πιπεριές στους 230°C μέχρι να μαυρίσει η φλούδα τους. Βάλτε τις ζεστές σε σκεπασμένο μπολ για 10 λεπτά, ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε.

Σοτάρετε κρεμμύδι και σκόρδο σε χαμηλή φωτιά. Προσθέστε ντοματίνια και δεμένα μυρωδικά και αφήστε να μελώσουν. Αφαιρέστε τα μυρωδικά, προσθέστε τις πιπεριές και πολτοποιήστε. Κρατήστε λίγη σάλτσα για τη βινεγκρέτ και απλώστε την υπόλοιπη σε ρηχό πυρέξ περίπου 35 εκ.

Σπιράλ λαχανικών

Προθερμάνετε στους 140°C. Στρώστε εναλλάξ λεπτές ροδέλες λαχανικών σε σπιράλ πάνω στη σάλτσα. Ανακατέψτε ελαιόλαδο, σκόρδο, θυμάρι, αλάτι και πιπέρι και περιχύστε.

Σφραγίστε με αλουμινόχαρτο και ψήστε περίπου 1 ώρα. Ξεσκεπάστε, ανεβάστε στους 180°C και ψήστε άλλα 15–20 λεπτά μέχρι να ροδίσουν οι άκρες. Αν έχει μείνει πολύ υγρό, δέστε τη σάλτσα για λίγα λεπτά σε μέτρια φωτιά.

Βινεγκρέτ και σερβίρισμα

Ανακατέψτε την κρατημένη σάλτσα πιπεριάς με ελαιόλαδο, ξύδι, φρέσκα μυρωδικά και αλατοπίπερο. Περιχύστε το ρατατούι κατά το σερβίρισμα.

EXTRA TIPS

Επιλέξτε λαχανικά ίδιου μεγέθους και κόψτε τα ομοιόμορφα, περίπου μισό εκατοστό ή πιο λεπτά με μαντολίνο.

Δέστε τα φρέσκα μυρωδικά σε ματσάκι ώστε να αφαιρεθούν εύκολα. Το πιάτο μπορεί να ετοιμαστεί από την προηγούμενη για να δέσουν οι γεύσεις.