

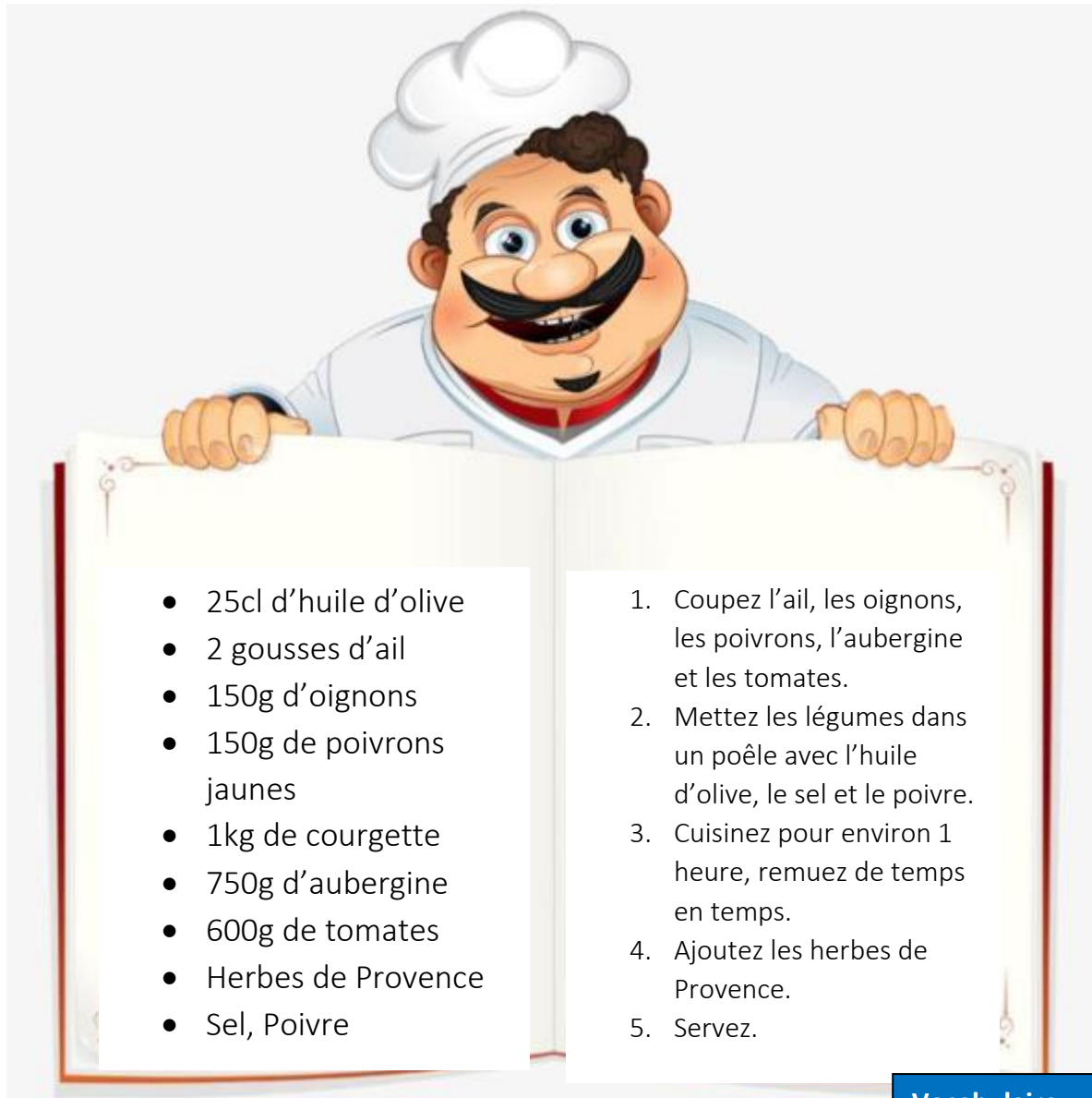


## La recette: RATATOUILLE



Ratatouille is a French dish: 'rata' is slang from the French army, meaning 'chunky stew' and 'touiller' means 'to stir'.

Here is a French recipe for Ratatouille. Can you translate it into English?



The chef is smiling and holding an open recipe book. The book contains the following text:

- 25cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 150g d'oignons
- 150g de poivrons jaunes
- 1kg de courgette
- 750g d'aubergine
- 600g de tomates
- Herbes de Provence
- Sel, Poivre

1. Coupez l'ail, les oignons, les poivrons, l'aubergine et les tomates.
2. Mettez les légumes dans un poêle avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.
3. Cuisinez pour environ 1 heure, remuez de temps en temps.
4. Ajoutez les herbes de Provence.
5. Servez.

Try making it at home and send Madame Kaler some pics to put on the website!

[lisakaler@petite-etoile.co.uk](mailto:lisakaler@petite-etoile.co.uk)

### Vocabulaire:

Ail = garlic  
Poivrons = peppers  
Coupez = cut  
Mettez = put  
Un poêle = a frying pan  
Cuisinez = cook  
Remuez = stir  
Ajoutez = add