

Potet- og kalamatagryte med racletteost

total tid **50 min.** 10 min. tilberedningstid 40 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.885 kJ / 450 kcal

Fett: **30 g** Protein: **14 g**
Karbohydrater: **32 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

300 g	småpoteter
2 ss	olje
1	løk, finhakket
2	fedd hvitløk, hakket
70 g	kalamataoliven, uten stein, delt i to
3,5 dl	grønnsakskraft
3	kvister fersk timian
1 ts	tørket oregano
4 ss	<u>Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma</u>
4 ss	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
150 g	racletteost, i skiver
2 skive	tørt brød

TILBEREDNING

Steg 1

300 g småpoteter - **2 ss** olje - **1** løk, finhakket - **2** fedd hvitløk, hakket - **70 g** kalamataoliven, uten stein, delt i to - **3,5 dl** grønnsakskraft - **3** kvister fersk timian - **1 ts** tørket oregano - **4 ss** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma **4 ss** Kikkoman Teriyaki Marinade
Varm opp oljen i en panne over åpen flamme. Sauter hakket løk og hvitløk til de er myke. Tilsett potetene og stek til de begynner å brunes. Tilsett grønnsakskraft og rør inn timian og oregano (revet i små biter). Krydre med Kikkoman Ponzu Sitron og Kikkoman Teriyaki Marinade. La gryten småkoke i 25-30 minutter, til potetene er møre. Rør inn kalamataoliven og la alt varmes i 4-5 minutter.

Steg 2

150 g racletteost, i skiver - **2 skive** tørt brød
De 2 siste minuttene av koketiden legger du brødskivene øverst i gryten og dekker dem med racletteost. La osten smelte i 3-4 minutter og server.