

Potatis- och kalamatagryta med racletteost

Total tid **50 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 40 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.885 kJ / 450 kcal

Fett: **30 g** Protein: **14 g**

Kolhydrater: **32 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g	småpotatis
2 msk	olja
1	lök, finhackad
2	vitlösklyftor, hackade
70 g	kalamataoliver, urkärnade och halverade
350 ml	grönsaksbuljong
3	färska timjankvistar
1 tsk	torkad oregano
4 msk	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
4 msk	<u>Kikkoman Teriyaki marinad</u>
150 g	racletteost, skivad
2 skiva	gammalt bröd

FÖRBEREDELSE

Steg 1

300 g småpotatis - **2 msk** olja - **1** lök, finhackad - **2** vitlösklyftor, hackade - **70 g** kalamataoliver, urkärnade och halverade - **350 ml** grönsaksbuljong - **3** färska timjankvistar - **1 tsk** torkad oregano - **4 msk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron **4 msk** Kikkoman Teriyaki marinad
Hetta upp oljan i en kastrull över en direkt låga. Fräs den hackade löken och vitlöken tills den är mjuk. Tillsätt potatisen och koka tills den börjar få lite färg. Tillsätt grönsaksbuljongen och rör ner timjan och oregano (rivet i små bitar). Smaksätt med Kikkoman Ponzu citron och Kikkoman Teriyaki marinade. Låt grytan sjuda och koka i 25-30 minuter, tills potatisen är mjuk. Rör ner kalamataoliverna och låt allt bli varmt, cirka 4-5 minuter.

Steg 2

150 g racletteost, skivad - **2 skiva** gammalt bröd
Under de sista 2 minuterna av tillagningen lägger du till brödsnivorna i pannan och täcker med racletteosten. Låt osten smälta i 3-4 minuter och servera sedan.