

Kartoffelgryderet med oliven og racletteost

Samlet tid **50 min.** 10 min. Arbejdstid 40 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.885 kJ / 450 kcal

Fedt: **30 g** Protein: **14 g**
Kulhydrater: **32 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g små kartofler
2 spsk. olie
1 løg, finthakket
2 fed hvidløg, hakket
70 g kalamata oliven,
udstenede og halverede
350 ml grøntsagsbouillon
3 kviste frisk timian
1 tsk. tørret oregano
4 spsk. [Kikkoman Ponzu - en
blanding af sojasauce,
eddike og citronaroma](#)
4 spsk. [Kikkoman Teriyaki
Marinade](#)
150 g racletteost, i skiver
2 skiver tørt brød

FREM GANGSMÅDE

Step 1

300 g små kartofler - **2 spsk.** olie - **1** løg,
finthakket - **2** fed hvidløg, hakket - **70 g** kalamata
oliven, udstenede og halverede - **350 ml**
grøntsagsbouillon - **3** kviste frisk timian - **1 tsk.**
tørret oregano - **4 spsk.** [Kikkoman Ponzu - en
blanding af sojasauce,
eddike og citronaroma](#) **4**
spsk. [Kikkoman Teriyaki Marinade](#)
Opvarm olien i en gryde over direkte flammer. Steg
de hakkede løg og hvidløg, indtil de er bløde. Tilsæt
kartofler og steg dem, indtil de begynder at tage
farve. Tilsæt grøntsagsbouillon og rør timian og
oregano (revet i mindre stykker) i gryden. Smag til
med Kikkoman ponzu citrus sojasauce og
Kikkoman teriyaki marinade. Bring gryderetten i
kog og lad den simre i 25-30 minutter, indtil
kartoflerne er møre. Rør kalamata oliven i og lad
dem simre med i 4-5 minutter.

Step 2

150 g racletteost, i skiver - **2 skiver** tørt brød
Tilsæt brødskiver i de sidste to minutters
tilberedningstid og dæk med skiver af racletteost.
Lad osten smelte i 3-4 minutter inden servering.