

# Peruna-oliivipata ja raclette-juustoa

kokonaisaika **50 min** 10 min esivalmistelut 40 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):

**1.885 kJ / 450 kcal**

Rasva: **30 g** Proteiini: **14 g**

Hiilihydraatit: **32 g**

## AINEKSET

2 annosta

**300 g** pieniä perunoita  
**2 rkl** öljyä  
**1** sipuli hienoksi silputtuna  
**2** valkosipulinkynttä silputtuna  
**70 g** kalamata-oliiveja, kivet poistettuna ja puolitettuna  
**350 ml** kasvislientä  
**3** tuoretta timjamin oksaa  
**1 tl** kuivattua oreganoa  
**4 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa  
**4 rkl** Kikkoman Teriyaki - marinadi  
**150 g** raclette-juustoa siivuina  
**2 viipaletta** edellispäiväistä leipää

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**300 g** pieniä perunoita - **2 rkl** öljyä - **1** sipuli hienoksi silputtuna - **2** valkosipulinkynttä silputtuna - **70 g** kalamata-oliiveja, kivet poistettuna ja puolitettuna - **350 ml** kasvislientä - **3** tuoretta timjamin oksaa - **1 tl** kuivattua oreganoa - **4 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa **4 rkl** Kikkoman Teriyaki - marinadi  
Kuumenna öljy padassa kovalla lämmöllä tai suoraan tulen päällä. Kuullota silputtu sipuli ja valkosipuli pehmeiksi. Lisää perunat ja jatka paistamista, kunnes ne alkavat hiukan ruskistua. Lisää kasvisliemi, pieniksi paloiksi revitty timjami sekä oregano. Mausta Kikkoman ponzu-sitrussoijakastikkeella ja Kikkoman teriyaki-marinadilla. Anna kiehua hiljaa 25–30 minuuttia, kunnes perunat ovat kypsiä. Lisää joukkoon kalamata-oliivit ja keitä vielä 4–5 minuuttia.

### Vaihe 2

**150 g** raclette-juustoa siivuina - **2 viipaletta** edellispäiväistä leipää  
Lisää keittoajan loppuvaiheessa leipäviipaleet pataan ja peitä ne raclette-juustolla. Anna juuston sulaa 3–4 minuuttia ja tarjoile.