KIKKOMAN

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.