

Stoofpot met aardappel en kalamata met raclettekaas

totale tijd **50 min.** 10 min. voorbereidingstijd 40 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.885 kJ / 450 kcal

Vetten: **30 g** Eiwitten: **14 g**

Koolhydraten: **32 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

300 g	kleine aardappelen
2 el	olie
1	ui, fijngehakt
2	teentjes knoflook, fijngehakt
70 g	kalamataolijven, ontpit en gehalveerd
350 ml	groentebouillon
3	takjes verse tijm
1 tl	gedroogde oregano
4 el	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof</u>
4 el	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
150 g	raclettekaas, in plakjes
2 sneetjes	oud brood

VOORBEREIDING

Stap 1

300 g kleine aardappelen - **2 el** olie - **1** ui, fijngehakt - **2** teentjes knoflook, fijngehakt - **70 g** kalamataolijven, ontpit en gehalveerd - **350 ml** groentebouillon - **3** takjes verse tijm - **1 tl** gedroogde oregano - **4 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof **4 el** Kikkoman Teriyaki Marinade

Verhit olie in een pan op het vuur. Roerbak de fijngehakte ui en knoflook tot ze zacht zijn. Voeg de aardappelen toe en bak tot ze lichtjes bruin kleuren. Voeg dan de groentebouillon toe en roer de tijm en oregano (in kleine stukjes gescheurd) erdoorheen. Breng op smaak met Kikkoman Ponzu Citroen en Kikkoman Teriyaki Marinade. Breng de stoofpot aan de kook en laat 25-30 minuten pruttelen tot de aardappelen zacht zijn. Roer de kalamataolijven erbij en laat deze 4-5 mee verwarmen.

Stap 2

150 g raclettekaas, in plakjes - **2 sneetjes** sneetjes oud brood

Voeg in de laatste 2 minuten de sneetjes brood toe aan de pan en beleg deze met de raclettekaas. Laat de kaas 3-4 minuten smelten en serveer.