

# Картофель с оливками Каламата и сыром Раклет

Общее время 50 мин 10 мин Время подготовки 40 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):  
1 885 кДж / 450 ккал

Жиры: 30 г Белки: 14 г  
Углеводы: 32 г

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

300 г	мелкого картофеля
2 ст. л.	растительного масла
1	луковица, мелко рубленая
2	зубчика чеснока, рубленых
70 г	оливок Каламата, очищенных от косточек и разрезанных пополам
350 мл	овощного бульона
3	свежих веточки тимьяна
1 ч. л.	сушёного орегано
4 ст. л.	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»</u>
4 ст. л.	<u>маринада Терияки Kikkoman</u>
150 г	сыра Раклет, нарезанного слайсами
2 слайса	чёрствого хлеба

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

**300 г** мелкого картофеля - **2 ст. л.** растительного масла - **1** луковица, мелко рубленая - **2** зубчика чеснока, рубленых - **70 г** оливок Каламата, очищенных от косточек и разрезанных пополам - **350 мл** овощного бульона - **3** свежих веточки тимьяна - **1 ч. л.** сушёного орегано - **4 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» **4 ст. л.** маринада Терияки Kikkoman

Разогрейте масло в кастрюле и обжарьте рубленые лук и чеснок до мягкости. Добавьте картофель и готовьте, пока он не начнет слегка румяниться. Добавьте овощной бульон, листья тимьяна и орегано. Приправьте соусом Понзу Kikkoman Лимон и маринадом Терияки Kikkoman. Доведите до кипения и варите 25–30 минут, пока картофель не станет мягким. Добавьте оливки и дайте им прогреться в течение 4–5 минут.

Шаг 2

**150 г** сыра Раклет, нарезанного слайсами - **2 слайса** черствого хлеба

В последние 2 минуты приготовления рагу положите сверху на картофель ломтики хлеба, а на них сыр раклет. Дайте сыру расплавиться в течение 3–4 минут, а затем подавайте к столу.