KIKKOMAN

Raclette peynirli patates ve kalamata yahni

toplam süre **50 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **40 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.885 kJ / 450 kcal

Yağ: **30 gr** Protein: **14 gr**
Karbonhidrat: **32 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

300 gr	küçük patates
2 yemek kaşığı	sıvı yağ
1	adet doğranmış soğan
2	diş doğranmış sarımsak
70 gr	kalamata zeytin (Çekirdekleri çıkarılmış ve ikiye bölünmüş)
350 ml	sebze suyu
3	dal taze kekik
1 tatlı kaşığı	kuru kekik
4 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
4 yemek kaşığı	Kikkoman Teriyaki Marine
150 gr	dilimlenmiş raclette peyniri
2 dilim	bayat ekmek

HAZIRLANIŞ

Adım 1

300 gr küçük patates - **2 yemek kaşığı** sıvı yağ - **1** adet doğranmış soğan - **2** diş doğranmış sarımsak - **70 gr** kalamata zeytin (Çekirdekleri çıkarılmış ve ikiye bölünmüş) - **350 ml** sebze suyu - **3** dal taze kekik - **1 tatlı kaşığı** kuru kekik - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu **4 yemek kaşığı** Kikkoman Teriyaki Marine

Yağı, tavada direkt ateşte ısıtın. Doğranmış soğan ve sarımsağı yumuşayana kadar soteleyin. Patatesleri ekleyin ve hafifçe kızarana kadar pişirin. Sebze suyunu ve küçük parçalara ayrılmış kekik ve kuru kekiği ekleyin. Kikkoman Ponzu Lemon ve Kikkoman Teriyaki Marinade ile tatlandırın. Yahniyi kaynatın ve patatesler yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin. Kalamata zeytinlerini ekleyin ve 4-5 dakika ısınmasını bekleyin.

Adım 2

150 gr dilimlenmiş raclette peyniri - **2 dilim** bayat ekmek

Pişirmenin son 2 dakikasında, ekmek dilimlerini tavaya ekleyin ve üzerini raclette peyniriyle kaplayın. 3-4 dakika peynirin erimesini bekleyin ve ardından servis yapın.