

Guisado de batata e kalamata com queijo raclette

Tempo total **50 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **40 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

1.885 kJ / 450 kcal

Gorduras totais: **30 g** Proteína: **14 g**

Hidratos de carbono: **32 g**

INGREDIENTES

2 Porções

300 g de batatas pequenas
2 colheres de óleo
de sopa
1 cebola, bem picada
2 dentes de alho picados
70 g de azeitonas kalamata, sem caroço e cortadas ao meio
350 ml de caldo de legumes
3 ramos de tomilho fresco
1 colheres de orégãos secos
de chá
4 colheres Kikkoman Molho de Soja
de sopa Ponzu Limão
4 colheres Kikkoman Marinada
de sopa Teriyaki
150 g de queijo raclette, fatiado
2 fatia de pão duro

PREPARAÇÃO

Passo 1

300 g de batatas pequenas - **2 colheres de sopa** de óleo - **1** cebola, bem picada - **2** dentes de alho picados - **70 g** de azeitonas kalamata, sem caroço e cortadas ao meio - **350 ml** de caldo de legumes - **3** ramos de tomilho fresco - **1 colheres de chá** de orégãos secos - **4 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão **4 colheres de sopa** Kikkoman Marinada Teriyaki

Aqueça o azeite num tacho em lume direto. Refogue a cebola picada e o alho até ficarem macios. Adicione as batatas e cozinhe até começarem a alourar ligeiramente. Adicione o caldo de legumes e junte o tomilho e os orégãos (cortados em pequenos pedaços). Tempere com o Kikkoman Ponzu Limão e o Kikkoman Marinada Teriyaki. Leve o guisado a lume brando e cozinhe durante 25-30 minutos, até as batatas estarem tenras. Junte as azeitonas kalamata e deixe aquecer durante 4-5 minutos.

Passo 2

150 g de queijo raclette, fatiado - **2 fatia** de pão duro

Nos últimos 2 minutos de confeção, adicione as fatias de pão à frigideira e cubra com o queijo raclette. Deixe o queijo derreter durante 3-4 minutos e sirva em seguida.