



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tomatgryte med appelsin og kikerter, med urtebakte småpoteter og aioli

Urtebakte poteter

300 g småpoteter
1 pakke urtemiks

Tomatgryte

½ bunt bladpersille
½ stk appelsin
1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
½ stk purre
1 pakke kikerter
1 ss tomatpuré
1 pakke kryddermiks med sennep og dill
¼ pakke chiliflak
½ pakke grønnsaksbuljong
1 boks hakkede tomater
1 dl matfløte
1½ dl vann ^B

Tilbehør

½ bunt bladpersille
½ pakke aioli

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Urtebakte poteter:** Kutt potetene i to. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, ønsket mengde av urtemiksen, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 15–20 minutter.

3. **Tomatgryte:** Skyll og finhakk persillen. Skyll appelsinen, og finriv skallet (kun det oransje) på den fine siden av et rivjern. Skrell og kutt løken og gulrøttene i terninger. Kutt purren i to på langs, skyll den i kaldt vann, og kutt den i skiver. Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann.

4. **Tomatgryte, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken, gulrøttene og purren i 3–4 minutter, til løken er gyllen. Tilsett 1 ss tomatpuré, kryddermiksen og ¼ pakke chiliflak, og stek videre i omtrent 2 minutter. Ha i 1½ dl vann, kikertene, grønnsaksbuljongen, de hakkede tomatene og litt av persillen. La gryten småkoke i 15–20 minutter. Tilsett fløten mot slutten av koketiden. Smak til med saften fra appelsinen, litt av chiliflakene, salt og pepper.

5. **Servering:** Topp tomatgryten med mer av chiliflakene, det revne appelsinskallet og resten av persillen. Server aiolien til retten.



TIPS!

Har du safran liggende? Tilsett gjerne 1 ts for en dypere smak på retten.