



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tomatgryte med urtebakte poteter og aioli, toppet med persille

Urtebakte poteter

350 g poteter
1 pakke urtemiks

Tomatgryte

1 stk gul løk
1 stk gulrot
½ bunt bladpersille
½ stk purre
1 pakke kikerter
½ stk appelsin
¼ pakke tomatpuré
1 pakke kryddermiks med sennep og dill
½ pakke chiliflak
150 g lett crème fraîche
½ pakke grønsaksbuljong
1 boks hakkede tomater
🏠 1½ dl vann

Topping

½ pakke chiliflak
2 ts appelsinskal
½ bunt bladpersille
½ pakke aioli

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Urtebakte poteter:** Kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, ønsket mengde av urtemiksen, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–30 minutter.
- 3 **Tomatgryte:** Skrell og kutt løken og gulroten i terninger. Skyll, tørk og finhakkpersillen. Kutt purren i to på langs, skyll den i kaldt vann, og kutt den i skiver. Sil laken av kikerterne, og skyll dem i kaldt vann. Skyll appelsinen, og finriv skallet (kun det oransje) på et rivjern.
- 4 **Tomatgryte, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken, gulroten og purren i 3–4 minutter, til løken er gyllen. Tilsett tomatpuréen, kryddermiksen og 1 ts av chiliflakene, og stek videre i omtrent 2 minutter. Ha i 1½ dl vann, crème fraîche, grønsaksbuljongen, kikerterne, de hakkede tomatene og litt av persillen. La tomatgryten småkoke i 15–20 minutter. Smak til med saften fra halvparten av appelsinen, salt og pepper.
- 5 **Topping:** Topp tomatgryten med ønsket mengde av chiliflakene, det revne appelsinskallet og resten av persillen. Server aiolien til retten.

Tips fra kokken: Har du safran liggende? Tilsett gjerne 1 ts for en dypere smak.