



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Middelhavsgryte med gratinert halloumi og ovnsbakte småpoteter med rosmarin

Småpoteter med rosmarin

300 g småpoteter
½ bunt rosmarin

Middelhavsgryte

1 stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
1 stk rød paprika
1 stk squash
1 pakke hvite bønner
1 pakke basilikum og oregano
½ bunt rosmarin
400 ml hakkede tomater
1 pakke grønnsaksbuljong
100– 200 g halloumi
🏠 1 ss olivenolje

Tilbehør

75 g lett urtedressing

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Småpoteter med rosmarin:** Fordel potetene utover en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene på nederste rille i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomstekte. Grovhakk rosmarinen, og vend halvparten inn i de ferdigstekte potetene.
- 3 **Middelhavsgryte:** Skrell og del løken i skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll paprikaen og squashen, og del dem i grove biter. Sil laken av de hvite bønnene, og skyll dem i kaldt vann.
- 4 **Middelhavsgryte, fortsettelse:** Varm opp en stor kjele til høy varme, og ha i litt olje (se tips). Stek paprikaen og squashen i 3–4 minutter. Tilsett løken og hvitløken, og stek videre i 2–3 minutter, eller til løken er blank. Vend inn basilikum- og oreganokrydderet og resten av rosmarinen, og stek det hele videre i omtrent 1 minutt. Vend inn de hakkede tomatene, bønnene og grønnsaksbuljongen. La det hele småkoke under lokk i omtrent 5 minutter, og smak til med salt og pepper.
- 5 **Middelhavsgryte, fortsettelse:** Hell middelhavsgryten over i en ildfast form hvis du ikke bruker en ildfast kjele. Skjær halloumien i skiver, og topp gryten med halloumien og 1 ss olivenolje. Gratinér middelhavsgryten i ovnen, over potetene, i omtrent 10 minutter, eller til halloumien er gyllen.
- 6 **Tilbehør:** Server urtedressing til retten.