



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 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:** Skyll og ha potetene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomstekte. Skyll og grovhakk rosmarinen, og vend halvparten inn i de ferdigstekte potetene.
- 3 **Middelhavsgryte, forberedelse:** Skrell og kutt løken i skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll paprikaen og squashen, og del dem i grove biter.
- 4 **Middelhavsgryte:** Varm opp en stor kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen, løken og squashen i 3–4 minutter. Tilsett hvitløken, og stek videre i 2–3 minutter, eller til løken er blank. Vend inn oreganokrydderet og resten av rosmarinen, og stek det hele videre i omtrent 1 minutt. Vend inn de hakkede tomatene 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. Gratiner middelhavsgryten i ovnen, over potetene, i omtrent 10 minutter, eller til halloumien er gyllen.
- 6 **Tilbehør:** Server urtedressing til retten.