



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt kycklingfilé med rostad potatis, tzatziki och fetaostsallad

Rostad potatis

- Potatis 450 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Tzatziki

- Gurka ½ st
- Matyoghurt 1 dl
- 🏠 Olivolja 1 tsk
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Stekt kycklingfilé

- Kycklingfilé 300 g
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja 1 tsk

Fetaostsallad

- Tomat 1 st
- Bananschalottenlök 1 st
- Fetaost 50 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Rödvinvinäger 1 tsk

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Dela potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 22 min.
3. **Tzatziki:** Grovriv gurka. Pressa ur lite av vätskan och lägg den rivna gurkan i en skål. Blanda med matyoghurt, olivolja, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Stekt kycklingfilé:** Krydda kycklingfilé med salt och rikligt med nymald svartpeppar. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Stek kycklingen ca 2 min per sida. Lägg över kycklingen på plåten med potatis. Tillaga klart i ugnen ca 8 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
5. **Fetaostsallad:** Skiva tomat och bananschalottenlök tunt. Smula fetaost. Lägg allt på ett fat. Blanda med lite olivolja, salt, nymald svartpeppar och rödvinvinäger.
6. Servera stekt kycklingfilé med rostad potatis, tzatziki och fetaostsallad.