



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling med dragonyoghurt, basilikadressad tomatsallad och rostad potatis

Bakad småpotatis

Småpotatis 400 g

Örtstekt kyckling

Minutfilé 330 g

Örtmix 1 förp

🏠 Salt

🏠 Olivolja

Dragonyoghurt

Matyoghurt 1 dl

Torkad dragon ½ msk

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

Basilikamarinerad tomatsallad

Tomat 2 st

Basilika creme 1 förp

Ruccola 30 g

Fetaost 50 g

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Bakad småpotatis:** Lägg småpotatis på en ugnsplåt och rosta i mitten av ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk.
3. **Örtstekt kyckling:** Krydda kyckling minutfilé med salt och örtmix. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek kycklingen ca 3 min per sida, tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C).
4. **Dragonyoghurt:** Lägg matyoghurt i en liten skål och blanda ner torkad dragon, salt och nymald svartpeppar.
5. **Basilikamarinerad tomatsallad:** Skär tomat i bitar och lägg en skål. Blanda ner basilika creme och ruccola. Smula över fetaost. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Servera örtstekt kyckling med dragonyoghurt, tomatsallad och rostad potatis.