



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt kycklingfilé med rostad potatis, tzatziki och fetaostsallad

Rostad potatis

- Potatis 400 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Tzatziki

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

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- 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.
- 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.
- 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.
- Fetaostsallad:** Skiva tomat och bananschalottenlök tunt. Smula fetaost. Lägg allt på ett fat. Blanda med lite olivolja, salt, nymald svartpeppar och rödvinvinäger.
- Servera stekt kycklingfilé med rostad potatis, tzatziki och fetaostsallad.