



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekisk citronkyckling på ben med ajvaryoghurt, fetaost och rostad potatis

Grekisk citronkyckling

Vitlök 2 klyftor
Citron 1 st
Torkad timjan 1 tsk
Kycklinglår 1 förp
🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Bakplåtspapper 1 st

Rostad potatis

Potatis 400 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Ajvaryoghurt

Matyoghurt 1 dl
Ajvar relish 1 förp
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Gurk- och fetostsallad

Gurka 1 st
Rödlök 1 st
Fetaost 50 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Grekisk citronkyckling:** Blanda lite olivolja, pressad vitlök, pressad saft från citronen, torkad timjan, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Lägg ner kycklinglår i bunken och blanda runt. Lägg upp kycklingen i mitten på en ugnsplåt med bakplåtspapper.
3. **Rostad potatis:** Lägg potatis (halvera eventuellt stora potatisar för kortare tillagningstid) runt kycklingen på plåten. Blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta allt i mitten av ugnen ca 25 min, eller tills kycklingen är helt genomstekt.
4. **Ajvaryoghurt:** Blanda ihop matyoghurt, ajvar relish, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Gurk- och fetaostsallad:** Skär gurka i mindre bitar och strimla rödlök så tunt som möjligt. Smula fetaost. Lägg allt i en skål och blanda ihop till en sallad med lite olivolja eller servera allt i separata skålar.
6. Servera citronkyckling med rostad potatis, ajvaryoghurt och gurk- och fetaostsallad.

TIPS! För ett krispigare kycklingskinn - ställ ugnen på grillfunktion de sista 2-3 minuterna.