



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Medelhavskyckling med örtrostad potatis och oliver

Örtrostad potatis

Småpotatis 400 g
Rosmarin/timjan mix ½ förp
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt 2 krm

Medelhavskyckling

Kycklingfilé 300 g
Pesto genovese ½ förp
Cocktailtomater 250 g
🏠 Salt 1 krm

Vitlöksyoghurt

Matyoghurt 1 dl
Vitlök ½ klyfta
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Örtrostad potatis:** Lägg potatis på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja. Strö på rosmarin/timjan mix och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 25 min, tills potatisen fått fin färg.
3. **Medelhavskyckling:** Lägg kycklingfilé i en ugnform. Toppa med salt och pesto genovese. Lägg cocktailtomater och snacksoliver runtom. Tillaga i ugnen under potatisplåten ca 15 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
4. **Vitlöksyoghurt:** Lägg matyoghurt i en skål och pressa ner vitlök. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.
5. Servera medelhavskyckling med örtrostad potatis och vitlöksyoghurt.