



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Örtstekt kyckling med klyftpotatis och tzatziki

Klyftpotatis

- Småpotatis 400 g
- Olivolja 1 tsk
- Salt 1 krm

Tzatziki

- Gurka ½ st
- Vitlök 1 klyfta
- Matyoghurt 1 dl

Örtstekt kyckling

- Kycklinglårfilé 300 g
- Torkad oregano ½ msk
- Salt ½ tsk
- Smör 1 tsk
- Olivolja 1 tsk
- Citron 1 st

Sallad

- Gurka ½ st
- Tomat 2 st
- Mixsallad 30 g

Att ha hemma ●

- Olivolja, Salt, Smör, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Klyftpotatis:** Klyfta potatis och lägg i en ugnform eller långpanna. Blanda med olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen fått fin färg.
3. **Tzatziki:** Grovriv gurka. Krama ur vätskan och lägg gurkan i en skål. Blanda med pressad vitlök och matyoghurt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Örtstekt kyckling:** Krydda kycklinglårfilé med torkad oregano, salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp smör och olivolja i en stekpanna. Stek kycklingen ca 5 min per sida, tills den är helt genomstekt.
5. Skölj citronen i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet över den nystekta kycklingen. Klyfta den använda citronen.
6. **Sallad:** Tärna gurka och tomat. Lägg i en salladsskål och blanda med mixsallad.
7. Servera nystekt örtskyckling med klyftpotatis, tzatziki, sallad och citronklyfta.