



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklinglår med örttäcke, rostad potatis, tzatziki och tomatsallad

Rostad potatis

Potatis 400 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

Kycklinglår med örttäcke

Kycklinglår 1 förp

Örtmix ½ förp

🏠 Salt ½ tsk

Tzatziki

Snackgurka 1 st

Matyoghurt 1 dl

Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g

Rödlök 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Lägg potatis på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper.
3. **Kycklinglår med örttäcke:** Krydda kycklinglår med örtmix och salt. Lägg på plåten med potatis. Tillaga plåten mitt i ugnen ca 20 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 82°C).
4. **Tzatziki:** Grovriv snackgurka och pressa ur vätskan. Lägg gurkan i en skål. Blanda ner matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater. Strimla rödlök. Lägg allt i en skål och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
6. Servera kycklinglår med örttäcke, rostad potatis, tzatziki och tomatsallad.