



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gresk salat med potetskiver, krydrede kikerter, fetaost og dilltatziki

Potetskiver

350 g poteter

Dilltatziki

½ stk agurk

½ bunt dill

1 stk hvitløksfedd

150 g yoghurt naturell

Krydrede kikerter

1 pakke kikerter

1 pakke oregano

1 pakke røkt paprikakrydder

Gresk salat

1 stk tomat

½ stk agurk

100 g fetaost

½ stk rødlok

1 pakke kalamataoliven

🏠 ½ ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olivenolje

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Potetskiver:** Skyll og kutt potetene i omtrent 1 cm tykke skiver. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3 **Dilltatziki:** Skyll og grov riv halve agurken på et rivjern, og press ut så mye væske du klarer. Skyll, tørk og finhakk dillen. Skrell og finriv hvitløken på et rivjern. Bland den revne agurken, hvitløken, dillen og yoghurten i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.

4 **Krydrede kikerter:** Sil og skyll kikertene i kaldt vann, og tørk dem lett med litt kjøkkenpapir. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kikertene i 5–10 minutter, eller til de er litt sprø på utsiden. Vend inn oreganoen, salt, pepper og ønsket mengde av det røkte paprikakrydderet.

5 **Gresk salat:** Skyll og kutt tomaten, resten av agurken og fetaosten i terninger. Skrell og kutt rødloken i tynne skiver. Bland tomaten, agurken, løken, fetaosten, olivenene, kikertene og potetskivene i en serveringsskål. Vend inn litt olivenolje, ½ ss eddik, salt og pepper.

6 Bon appétit!