



Grillede kyllinglår med gresk salat og ovnsbakte hvitløkspoteter

Hvitløkspoteter

350 g poteter
1 stk hvitløksfedd

Grillede kyllinglår

430 g grillede kyllinglår med
Provencekrydder

Gresk salat

½ stk sjalottløk
½ stk agurk
1 stk tomat
100 g fetaost
1 pakke kalamataoliven
½ stk sitron
1 ss olivenolje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Hvitløkspoteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Skrell og grovhakk den halve hvitløken. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn hvitløken, litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gyldne og gjennomstekte.

3. **Grillede kyllinglår:** Legg kyllingen med skinnsiden opp på et stekebrett med bakepapir. Stek kyllingen i ovnen i 15–20 minutter, til den er gjennomvarm (se tips).

4. **Gresk salat:** Skrell sjalottløken, og skyll agurken og tomaten. Kutt sjalottløken, agurken og tomaten i skiver. Del eller smuldre fetaosten i mindre biter. Bland sammen grønnsakene, olivenene og fetaosten i en serveringsskål, og smak til med saft fra sitronen, 1 ss olivenolje, salt og pepper.

5. **Grilltips:** Bruk grillen hvis været tillater det! Hvis du bruker en kullgrill, kan du legge mindre kull på den ene siden av grillen. På den måten får du én grillsoner med direkte varme, og én med indirekte varme. Det er lettere å kontrollere varmen med gassgrill. Koble ut en av brennerne slik at du har en sone som ikke er fullt så varm.

TIPS!

Sett inn et steketermometer i kyllinglåret der det er på sitt tykkeste, og stek det i ovnen til kjernetemperaturen ligger på 70 grader. La kyllingen hvile i 5–10 minutter. Da vil temperaturen ligge på 70–75 grader.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.