



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Medelhavskyckling med örtrostad potatis och oliver

## Örtrostad potatis

Småpotatis 400 g

- Bakplåtspapper 1 st
- Rosmarin/timjan mix ½ förp
- Salt 2 krm

## Medelhavskyckling

Kycklingfilé 300 g

- Salt 1 krm
- Pesto genovese ½ förp
- Cocktailtomater 250 g
- Snackoliver 1 förp

## Vitlöksyoghurt

Matyoghurt 1 dl

Vitlök ½ klyfta

- Salt 1 krm

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,  
Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Örtrostad potatis:** Lägg småpotatis 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.