



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Urtestegt kylling med kartofler og tzatziki

## Det skal du bruge

400 g kartofler, medium  
1/2+1/2 stk agurk  
1 fed hvidløg  
1 dl græsk yoghurt  
350 g kyllingelårsteak  
1/2 pose urte kryddermix  
1/2 stk citron  
1 stk tomat  
50 g salatmix napolitana

## Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
smør\* <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Skær kartoflerne i tykke skiver og læg dem på en bradepande. Vend kartoffelskiverne med olivenolie, salt og lidt friskkværnet sort peber. Bag dem ca. 25 min. i ovnen, til kartoflerne har fået en flot farve.
3. **Tzatziki:** Skyl og riv agurk på et rivejern. Pres alt væsken ud og kom agurken op i en skål. Bland med presset hvidløg og yoghurt. Smag til med lidt salt og friskkværnet sort peber.
4. **Urtestegt kylling:** Krydr kyllingelårfilet med urte krydderi, salt og lidt friskkværnet sort peber. Læg kyllingen med skindet nedad, på en kold stegepande med lidt olie. Skru op for høj varme og steg i ca. 8 min. til skindet er sprødt. Vend kyllingen om på den anden side og steg videre i ca. 5 min.
5. Riv citronskal fint og drys det over kyllingen. Skær resten af citronen i både.
6. **Salat:** Skyl agurk og tomat, skær begge i tern. Kom det i en salatskål og vend det rundt med salatmixen.
7. **Servering:** Servér friskstegt urtekylling med kartofler, tzatziki, salat og citronbåde.