



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Citrusbagt kyllingelårsteak og ristede kartofler og gulerødder med Cæsar-yoghurt

Det skal du bruge

350 g kyllingelårsteak
½ pose citruskrydderi
400 g kartofler, små
2 stk gulerødder
½ pk tanelli ost
1 dl græsk yoghurt
½ spsk dijon sennep
½ fed hvidløg
1 stk hjertesalat
1 stk skoleagurk
1 stk tomat

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Citrusbagt kylling:** Læg kyllingelårsteak med skindsiden opad på en bradepande med bagepapir. Krydr med citruskrydderi.
3. **Ristede kartofler og gulerødder:** Skær kartofler i halve eller kvarte afhængig af størrelse. Skræl og skær gulerødder i grove stykker. Læg kartofler og gulerødder rundt om kyllingen. Dryp lidt olivenolie over og krydr med salt og friskkværnet sort peber. Bag det i midten af ovnen ca. 20-25 min. til kyllingen er helt gennemstegt.
4. **Cæsar-yoghurt:** Riv Tanelli ost fint. Kom det op i en skål og bland med yoghurt, dijonsennep, presset hvidløg, salt og friskkværnet sort peber.
5. **Salat:** Skyl salaten. Brug gerne en salatslynge til at tørre den eller lad det dryppe af i en sigte/dørslag. Riv den i grove stykker. Skær agurk og tomat i tern. Bland de bagte rodfrugter med salaten, tomat, agurk og Cæsaryoghurt.
6. Servér citrusbagt kylling med Cæsar-rodfrugtssalat.