



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kylling souvlaki med tzatziki, ristede kartofler og salat

Kartofler

400 g kartofler, små

Kyllingsouvlaki

½ fed hvidløg

½ stk citron

½ pose timian

300 g kyllingeinderfilet

Tzatziki

1 stk skoleagurk

½ fed hvidløg

1 dl græsk yoghurt

Salat

1 stk hjertesalat

½ stk rødløg

Det skal du selv have

olivenolie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Læg kartofler på en plade med bagepapir (skær evt. store kartofler i halve for kortere stegetid). Vend med olivenolie, salt og peber. Steg midt i ovnen ca. 20 min.
3. **Marinade:** Pil og pres hvidløg i en skål. Pres saft fra citronen over og bland med timian, olivenolie, salt og lidt peber. Læg kyllingen i skålen og bland godt rundt. Lad det marinere til det skal steges.
4. **Tzatziki:** Skyl og riv agurk groft. Pres det værste væde fra og kom i en skål. Pil og pres hvidløg i. Bland med græsk yoghurt, salt og peber.
5. **Salat:** Skyl salaten og skær i strimler. Pil rødløg og snit i tynde både.
6. **Kyllingsouvlaki:** Varm lidt olivenolie op i en stegepande. Steg den marinerede kylling ca. 5 min. til den er gennemstegt.
7. Servér kylling souvlaki med tzatziki, ristede kartofler og salat.