



Gresk salat med feta, falafler, tzatziki og ovnsbakte poteter

Ovnsbakte poteter

350 g poteter

Tzatziki

½ stk agurk

½–1 pakke yoghurt naturell

½–1 pakke persillade

Gresk salat

75 g Mamma Mia

salatblanding

1 stk tomat

½ stk agurk

½ stk rødløk

50–100 g fetaost

½ ss olivenolje ^B

Falafler

300 g falafler

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter.

3. **Tzatziki:** Skyll agurken, og riv halvparten på et rivjern. Klem ut så mye væske som mulig. Bland sammen yoghurten, agurken og persilladen i en skål.

4. **Gresk salat:** Skyll tomaten, og kutt den og resten av agurken i terninger. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha salaten, agurk- og tomattingene, rødløken og ½ ss olivenolje i en salatbolle, og vend det godt sammen. Smuldre over fetaosten, og krydre med litt salt og pepper.

5. **Falafler:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i godt med olje. Stek falafelene i omtrent 3 minutter under omrøring, til de er gjennomvarme.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.