



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 1 förp
- Cocktailtomater 250 g
- Snacksoliver 1 förp

Vitlökssås

Gräddfil 150 g

- 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. Lägg cocktailtomater och snacksoliver runtom. Tillaga i ugnen under potatisplåten ca 15 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
4. **Vitlökssås:** Lägg gräddfil i en skål och pressa ner vitlök. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.
5. Servera medelhavskyckling med örtrostad potatis och vitlökssås.