



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Gremolatakylling med ovnbagte kartofler

## Det skal du bruge

400 g kartofler, medium  
1 stk gulerod  
½ stk citron  
1 drys bredbladet persille  
1 fed hvidløg  
280 g kyllingebryst  
2 stk tomater  
1 stk skoleagurk  
½ stk rødløg  
1 dl yoghurt naturel

## Det skal du have

salt <sup>b</sup>  
olivenolie <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C
2. Del kartoflerne i kvarte. Skræl gulerødder og skær dem i små stave. Bland dem med lidt olivenolie, salt og peber. Læg dem jævnt på en bageplade med bagepapir. Bag dem højt i ovnen i ca. 20 min. til kartoflerne er møre.
3. **Gremolata:** Skyl citronen, riv skallen fint og læg i en skål. Skyl persille og hak det groft. Bland med 1 spsk oliveolie, presset hvidløg, saft af en ¼ citron.
4. Varm en stegepande op med lidt olie. Krydr kyllingen med salt og peber og steg ved middelhøj varm på begge sider i ca. 8 min. til de er gennemstegt.
5. **Salat:** Skær tomater og agurk i små stykker. Hak rødløg fint. Bland det hele i en skål, pres resten af citronen over og tilsæt olivenolie og lidt salt.
6. Skær kyllingen i tykke skiver og top med gremolata. Servér med bagte kartofler og gulerødder. Hertil salat og yoghurt.