



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kylling-souvlaki med tzatziki og ovnsbakte poteter

**Ovnsbakte poteter**  
300 g småpoteter

**Kyllingsouvlaki**  
1 stk hvitløksfedd  
1 stk sitron  
½ pakke timian  
300 g kyllingfilet  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>  
½ ts salt <sup>B</sup>

**Tzatziki**  
½ stk agurk  
1 stk hvitløksfedd  
½ pakke lettrømme

**Til servering**  
1 stk hjertesalat  
1 stk rødløk

bakepapir <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Ovnsbakte poteter:** Legg potetene på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek dem midt i ovnen ca. 20 minutter.
4. **Kyllingsouvlaki:** Skrell og finhakk hvitløken. Bland olivenoljen, hvitløken, sitronsaft, tørket timian, saltet og litt pepper i en bolle. Del kyllingen i 2 cm tykke skiver, og vend dem inn i marinaden i bollen.
5. **Tzatziki:** Gro riv agurken på et rivjern og klem ut litt av væsken. Skrell og finhakk hvitløken. Legg det hele i en skål, vend inn rømmen, og smak til med salt og pepper.
6. **Kyllingsouvlaki, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek den marinerte kyllingen ca. 5 minutter under lett omrøring, til den er gyllen og gjennomstekt.
7. **Servering:** Skrell og kutt løken i tynne strimler og kutt salaten i grove biter. Server kyllingsouvlakien med tzatziki, ovnsbakte poteter og grønnsaker.