



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Middelhavskylling med oliven og urteristede kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
½ pose timian/rosmarin
blanding
½ stk rødløg
2 fed hvidløg
280 g kyllingebryst
1 pose grøn pesto
250 g cherrytomater
½ pose oliven
1 dl yoghurt naturel

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Urteristede kartofler:** Læg kartoflerne på en bageplade med bagepapir og dryp lidt olivenolie over. Strø rosmarin/timian-blanding og salt over. Rist højt oppe i ovnen ca. 25 min. til kartoflerne har fået en flot farve.
3. **Middelhavskylling:** Pil og skær rødløg i både. Pil og pres hvidløg. Læg kyllingen i et rummeligt fad. Smør pesto på og krydr med salt. Kom tomater, løg, oliven og halvdelen af hvidløget ved og vend sammen. Placer det rundt om kyllingen. Tilbered i ovnen under kartoflerne ca. 15 min. til kyllingen er helt gennemstegt.
4. **Hvidløgs-yoghurt:** Bland yoghurt med resten af hvidløg i en skål. Smag til med salt og lidt friskkværnet sort peber.
5. **Servering:** Servér middelhavskylling med urteristede kartofler og hvidløgs-yoghurt.