

Little TASTERS

Find opskrift:

Kategorier

TV-Program

Søg

Græsk kylling med tzatziki, tomatsalat og brød

Ingredienser:

- 1 hel fersk kylling,
- olivenolie,
- 10-12 kartofler,
- 1-2 citroner i både,
- oregano (tørret),
- salt og peber

- 4-5 solmodne tomater,
- 12-16 kalamataoliven,
- lidt god olivenolie,
- salt

- 1 bæger græsk yoghurt,
- 1 agurk,
- 4-5 fed hvidløg,
- salt og peber

Fremgangsmåde:

Kyllingen skæres i cirka otte stykker. Lægges i et stort ovnfast fad smurt i olie.

Kartoflerne skrælles og skæres i både. Lægges i fadet sammen med kyllingen. Olivenolie og krydderier drysses over. Citronbådene lægges i bunden sammen med kartoflerne (tages op igen før servering).

Stil fadet ind i ovnen, som er opvarmet til 225 grader i 5 minutter. Skru derefter ned til 200 grader og steg kyllingen i 45 minutter, til den er gennemstegt.

Tzatzikien: Riv agurkerne groft. Læg derefter agurkestykkerne på køkkenrulle, så det kan suge væden. Bland agurken med yoghurt, olie, salt, peber og de pressede fed hvidløg.

Tomatsalat: Skær tomaterne i skiver. Anret dem på en tallerken med oliven. Dryp olie over og drys lidt salt henover tomaterne.

Retten serveres med groft brød til.

➤ [Se mere om programmet her](#)

Annonce:

Hotels.com
wake up happy

Klik her

Relaterede opskrifter

29-05-2009

[Pesto af basilikum og andre krydderurter](#)

[Rabarbersuppe med krydderurter](#)

Relaterede opskrifter[Karry-karry](#)[Spinatsalat med æbler og cashewnødder](#)**26-05-2009**[Aioli](#)[Grillede skaldyr](#)[Grillet rødspætte](#)**25-05-2009**[Spaghetti olio](#)**21-05-2009**[Jordbærruller med mynte](#)[Laksekebab med feta og oliven](#)