



## GRÆSK EFTERÅRSSALAT MED TZATZIKI, OVNSTEGTE KARTOFLER OG KYLLINGEMEDISTER

Opskriften er udviklet af: juliejoeker

### INGREDIENSER

#### KYLLING:

Kyllingemedister

#### EFTERÅRSSALAT:

Lilla spidskål

Hvidkål

Grønkål

Æbler

Feta

#### OVNSTEGTE KARTOFLER:

Lilla kartofler

Olie

Salt og peber

#### TZATZIKI

Skyr

Hvidløg

Agurk

Salt og peber

### TILBEREDNING

Bland en salat af lilla spidskål, hvidkål, grønkål, æbler og feta.

Skær lilla kartofler i både og vend dem med olie, salt og peber. Bag dem i ovnen i ca. 20 min.

Steg kyllingemedisteren på panden efter anvisningen på emballagen.

Rør imens tzatziki sammen af skyr, hvidløg, agurk, salt og peber.