

# Kyllingefars - Græsk farsbrød med tzatzike og græske kartofler

4 portioner

## Ingredienser

1 bakke Danpo kyllingefars  
3 dl. græsk yoghurt  
1 agurk uden skræl og kerner  
2 fed knust hvidløg  
Salt  
Kværnet peber  
800 g. kartoffelbåde med skræl  
½ dl. olivenolie  
1 tsk. tørret oregano  
1 tsk. tørret timian  
Salt og peber

## Tilberedning

Form kyllingefarsen til et aflangt brød og læg det i et lille ovnfast fad. Ovnsteges i ca. 25 min. ved 200°C, til farsen er gennemstegt.

Riv agurk på den grove side, kom det i en sigte og drys med groft salt og lad det trække i 15 min. Skyl hurtigt de revne agurker under koldt vand og pres derefter vandet ud af agurkerne. Vend yoghurt med agurk, knust hvidløg, salt og kværnet peber og stil på køl.

Læg kartofler i et ovnfast fad med krydderier . Bages i en varm ovn ved 220°C i ca. 30-35 min. til kartoflerne er møre.

