

Kylling bagt med feta & pistacienødder

10 personer

Ingredienser

10-20 stk kyllingelårfilet med skind - evt. alm. filet
1 dl hakkede pistacienødder
4-5 spsk hakket persille
150g feta
2 agurker
Salt
300g græsk yoghurt
2 fed knust hvidløg
2 spsk hakket mynte
3 spsk hakket persille

Tilbehør

Kartofler og brød.

Tilberedning

Læg lårfileterne/fileterne på spækbrættet med skindsiden nedad.

Fordel pistaciekerner blandet med persille på fileterne og læg en skive feta oven på. Fold kødet sammen omkring fyldet og læg fileterne i et ovnfast fad.

Steg fileterne i ovn efter anvisning på pakken.

Skræl agurkerne, flæk dem på langs og fjern kernerne med en ske.

Skær agurkerne i skiver, drys med salt og stil det til afdrypning i en sigte ca. 15 min.

Rør yoghurt, hvidløg, mynte og persille sammen.

Skyl saltet af agurkerne og dup dem tørre.

Vend agurkeskiverne i dressingen og smag til med salt og peber.

Server agurkesalaten til kyllingen sammen med f.eks. salat og brød.

