KIKKOMAN

Bakte og knuste poteter i yoghurtsaus med soya, sitron, timian og fetaost

total tid **60 min.** **10 min.** tilberedningstid **50 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.532 kJ / 366 kcal

Fett: **16,4 g** Protein: **6,8 g**
Karbohydrater: **46,3 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

600 g	poteter
0,5 ts	salt
3 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
3 ss	olivenolje
0,25 ts	pepper
1	sitron
1 ss	timianblader
150 g	gresk yoghurt
80 g	fetaost
1	fedd hvitløk

TILBEREDNING

Steg 1

600 g poteter - **0,5 ts** salt
Stek potetene med skall i saltet vann. Sil av og tørr dem.

Legg potetene på et stekebrett dekket med bakepapir og knus dem med bunnen av et glass.

Steg 2

2 ts Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **3 ss** olivenolje - **0,25 ts** pepper - **0,5** sitron - **0,5 ss** timianblader
Rasp skallet og press saften fra sitronen. Bland Kikkoman Soyasaus, olivenolje, pepper, sitronsaft, sitronskall og timian i en bolle.

Bruk en pensel til å pensle hver av potetene med marinade.

Sett i stekeovnen ved 200 °C i ca. 30 minutter.

Steg 3

150 g gresk yoghurt - **1 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **0,5** sitron - **80 g** fetaost - **1** fedd hvitløk - **0,5 ss** timianblader
Bland yoghurten med Kikkoman Soyasaus, sitronsaft, knust fetaost og presset hvitløksfedd. Hell sausen over de bakte potetene.

Dryss over fersk timian og sitronskall.