

Grillad kassler med ugnsrostad potatis och tzatziki

När det finns kokt färskpotatis över från middagen brukar Tim och jag äta upp den till kvällsfika. Gärna med en klick smör på. Finns det något bättre än egen färskpotatis??



Det här är ett riktigt smarrigt sommarrecept!

Grillad kassler med ugnsrostad potatis och tzatziki

4 portioner

600 g kassler i skivor

800 g potatis

Rapsolja

Tzatziki

3 dl turkisk yoghurt

1/2 gurka

1 pressad vitlök

Salt och peppar

Gör så här: Sätt ugnen på 225 grader. Skala gurkan och riv den grovt på ett rivjärn. Lägg på en tallrik och salta. Låt stå ca 15 minuter.

Förvärm en plåt i ugnen. Borsta och tvätta potatisen. Dela eventuellt stora potatisar i mindre bitar. Vänd potatisarna i oljan i en bunke. Strö över flingsalt och blanda så att de täcks med salt. Rosta potatisen i mitten av ugnen 20-30 minuter. De ska vara helt mjuka.

Krama ur all vätska från gurkan. Blanda turkisk yoghurt med gurka, pressad vitlök, salt och peppar. Stek kasslern gyllenbrun.