

Bakad krossad potatis med soja, citron och ny timjanyoghurt och fetaost

Total tid **60 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **50 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.532 kJ / 366 kcal

Fett: **16,4 g** Protein: **6,8 g**

Kolhydrater: **46,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

600 g	potatis
0,5 tsk	salt
3 tsk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
3 msk	olivolja
0,25 tsk	peppar
1	citron
1 msk	timjanblad
150 g	grekisk yoghurt
80 g	fetaost
1	vitlöskklyfta

FÖRBEREDELSE

Steg 1

600 g potatis - **0,5 tsk** salt

Koka potatisen oskalad i saltat vatten. Häll av och torka.

Lägg dem på en bakplåt med bakplåtspapper och krossa var och en med botten av en burk eller ett glas.

Steg 2

2 tsk Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **3 msk** olivolja - **0,25 tsk** peppar - **0,5** citron - **0,5 msk** timjanblad

Riv skalet och pressa juice från citronen.

Blanda Kikkoman sojasås, olivolja, peppar, citronsaft, citronskal och timjan i en skål. Pensla varje potatis med marinaden.

Grädda i 200 °C i ca 30 minuter.

Steg 3

150 g grekisk yoghurt - **1 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **0,5** citron - **80 g** fetaost - **1** vitlöskklyfta - **0,5 msk** timjanblad

Blanda yoghurten med Kikkoman sojasås, citronsaft, krossad fetaost och en pressad vitlöskklyfta.

Häll såsen över den bakade potatisen. Strö över färsk timjan och citronskal.