KIKKOMAN

Bagte kartofler med soja, citron- og timianyoghurt og fetaost

Samlet tid **60 min.** **10 min.** Arbejdstid **50 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.532 kJ / 366 kcal

Fedt: **16,4 g** Protein: **6,8 g**
Kulhydrater: **46,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

600 g	kartofler
0,5 tsk.	salt
3 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
3 spsk.	olivenolie
0,25 tsk.	peber
1	citron
1 spsk.	timianblade
150 g	græsk yoghurt
80 g	fetaost
1	fed hvidløg

FREMGANGSMÅDE

Step 1

600 g kartofler - **0,5 tsk.** salt
Kog kartoflerne med skræl i saltet vand. Hæld vandet fra og lad dem tørre.
Læg dem på en bageplade med bagepapir og knus hver kartoffel med bunden af en krukke eller et glas.

Step 2

2 tsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **3 spsk.** olivenolie - **0,25 tsk.** peber - **0,5** citron - **0,5 spsk.** timianblade
Riv skallen af og pres saften ud af citronen.
Bland Kikkoman sojasauce, olivenolie, peber, citronsaft, citronskal og timian sammen i en skål.
Pensl hver kartoffel med marinaden.
Bag ved 200 °C i ca. 30 minutter.

Step 3

150 g græsk yoghurt - **1 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **0,5** citron - **80 g** fetaost - **1** fed hvidløg - **0,5 spsk.** timianblade
Bland yoghurt med Kikkoman sojasauce, citronsaft, knust fetaost og et presset fed hvidløg.
Hæld saucen over de bagte kartofler.
Drys med frisk timian og citronskal.