



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gyros på kyckling i tortillabröd med päronsallad och tzatziki

Gyros

- Vitlök 1 klyfta
- Olja 1 msk
- Dijonsenap 1 msk
- Three spices ½ påse
- Salt 2 krm
- Kycklinglårfile 300 g
- Tomatpuré 1 msk
- Chili flakes
- Vatten 1 dl

Tzatziki

- Snackgurka 1 st
- Matyoghurt 1 dl
- Vitlök 1 klyfta
- Salt 1 krm

Päronsallad

- Bananschalottenlök 1 st
- Päron 1 st
- Ruccola 30 g
- Vitvinsvinäger 1 tsk

Till servering

- Tortillabröd ½ förp

Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Svartpeppar,
- Vatten, Vitvinsvinäger

- 1. Gyros:** Blanda pressad vitlök, olja, dijonsenap, three spices och salt i en bunke. Strimla kycklinglårfile och blanda ner i senapsblandningen.
- 2. Tzatziki:** Grovriv snackgurka och pressa ur vätskan. Lägg gurkan i en skål och blanda ner matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
- 3. Gyros:** Hetta upp lite olja i en rymlig stekpanna. Stek det marinerade kycklingköttet ca 5 min. Tillsätt tomatpuré, chili flakes (valfritt) och vatten. Sjud ca 3 min, tills det är helt genomstekt. Smaka eventuellt av med lite salt.
- 4. Päronsallad:** Skiva bananschalottenlök och skär päron i tunna klyftor. Lägg i en salladsskål och blanda ner ruccola, vitvinsvinäger och salt.
- 5.** Fyll tortillabröd med päronsallad, gyros och tzatziki.