



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Gyros på kyckling i tortillabröd med päronsallad och tzatziki

## Gyros

Three spices ½ påse  
 Dijonsenap 1 msk  
 Tomatpuré 1 msk  
 ● Salt 2 krm  
 Kycklinglårfile 300 g  
 Chili flakes  
 ● Vatten ½ 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:** Grov riv 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.**