



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydret gyros i pitabrød med friske grønnsaker og tzatziki

Tzatziki

½ stk agurk
150 g yoghurt naturell
1 pakke persillade

Gyroskjøtt

250 g grillet gyroskjøtt

Tilbehør

1 stk hjertesalat
1 stk tomat
½ stk agurk
1 pakke mais
4 stk pitabrød

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 190 grader varmluft (se tips).
2. **Tzatziki:** Grovriv halve agurken på et rivjern, og klem ut vannet. Bland sammen yoghurten, kryddermiksen og den revne agurken i en skål. Smak til med salt og pepper.
3. **Gyroskjøtt:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter.
4. **Tilbehør:** Skyll hjertesalaten og kutt den i strimler. Kutt tomaten og resten av agurken i terninger. Hell laken av maisen, og ha alle grønnsakene i hver sin serveringsskål. Tilbered pitabrødene som anvist på pakken.



TIPS!

Pitabrødene kan varmes i en brødrister! Da trenger du ikke å skru på ovnen.