



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 35-45 min    👤 2 porsjoner

GL 147\_2

# Bakt potet med grillet gyroskjøtt, friske grønnsaker, aioli og sitron

## Bakte poteter

2 stk bakepoteter

## Grønnsaker

1 stk rødløk

1 stk rød paprika

1 stk tomat

1 pakke maiskorn

½ stk sitron

## Grillet gyroskjøtt

250 g grillet gyroskjøtt

## Servering

½–1 pakke aioli

½–1 pakke røkt

paprikakrydder

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

aluminiumsfolie <sup>B</sup>

smør\* <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft.

2. **Bakte poteter:** Skyll og kutt bakepotetene i to på langs. Stikk noen hull i potetene med en gaffel, og pakk dem løst inn i aluminiumsfolie (se tips). Ha potetene i en ildfast form, og stek dem i ovnen i omtrent 40 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3. **Grønnsaker:** Skrell og finhakk rødløken. Skyll og kutt paprikaen og tomaten i terninger. Hell laken av maiskornene, og kutt sitronen i båter. Ha grønnsakene i hver sin serveringsskål.

4. **Grillet gyroskjøtt:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gyroskjøttet i 3–4 minutter, eller til det er gjennomvarmt.

5. **Servering:** Grav ut litt av kjernen på de ferdigstekte potetene, og fyll potetene med litt smør, ønsket mengde av paprikakrydderet, grønnsakene, gyroskjøttet og aiolien. Klem litt saft fra sitronbåtene over, og krydre med salt og pepper.



## TIPS!

Smør potetene med litt olivenolje før de pakkes i folie, for ekstra smak og et sprøere resultat.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivennlia alternativ