



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet gyroskjøtt i multibrød med grønnsaker og tzatziki

Tzatziki

½ stk agurk
150 g yoghurt
1 pakke persillade

Salat

½ stk rødløk
1 stk tomat
½ stk agurk
1 stk hjertesalat

Multibrød

4 stk rustikke multibrød

Grillet gyroskjøtt

250 g grillet gyroskjøtt

olivenolje ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Tzatziki:** Skyll og riv halve agurken på den grove siden av et rivjern. Strø litt salt over agurken, og la den stå i omtrent 5 minutter før du presser ut vannet. Bland agurken, yoghurten og persilladen sammen i en serveringsskål.
3. **Salat:** Skrell rødløken og skyll tomaten. Kutt tomaten, agurken og rødløken i skiver. Skyll, tørk og strimle salaten. Fordel alle grønnsakene på et stort fat, og vend inn litt olivenolje og sort pepper.
4. **Multibrød:** Stek multibrødene som anvist på pakken.
5. **Grillet gyroskjøtt:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, til det har fått en jevn stekeskorpe, og er gjennomvarmt.



TIPS!

Brødet kan fint varmes i brødrister, da trenger du ikke å skru på ovnen.