



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet gyroskjøtt i varme pitabrød, servert med syltet rødløk og tzatziki

Lettsyltet rødløk

1 stk rødløk
2 poser hvitvinseddik
1 dl vann ^B
3 ss sukker ^B

Grønnsaker

1 stk tomat
½ stk agurk
1 stk hjertesalat
1 pakke maiskorn

Pitabrød

4 stk pitabrød

Tzatziki

½ stk agurk
150 g yoghurt naturell
1 pakke persillade

Gyros

250 g grillet gyroskjøtt

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 1 dl vann, eddiken og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.

3. **Grønnsaker:** Skyll og kutt tomaten og den halve agurken i terninger. Skyll og kutt salaten i strimler. Sil laken av maiskornene. Ha tomaten, agurken, salaten og maisen i hver sin serveringsskål.

4. **Pitabrød:** Fukt pitabrødene, og stek dem i ovnen i 4–6 minutter før servering.

5. **Tzatziki:** Skyll og grovriv resten av agurken på et rivjern. Klem ut vannet av agurken med hendene. Bland agurken, yoghurten og persilladen i en skål. Smak til med salt og pepper.

6. **Gyros:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, eller til det er gjennomvarmt.

7. **Servering:** Del pitabrødene i to, og fyll dem med den lettsyltede rødløken, kjøttet, grønnsakene og tzatzikien.



TIPS!

Eventuelle rester av den syltede løken holder seg fint i en lufttett beholder i kjøleskapet i flere dager.