



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet gyros med kinakål, mais og syltet rødløk, servert med sprø brødpinner og yoghurtdressing

Syltet rødløk

1 stk rødløk
1 dl vann ^B
½ dl eplesider-/hvitvins- eller
rødvinseddik ^B
3 ss sukker ^B

Grillet gyroskjøtt

250 g grillet gyroskjøtt

Sprø brødpinner

2 stk rustikke multibrød

Grønnsaker

1 stk tomat
½–1 stk agurk
300 g delt kinakål
1 pakke mais

Yoghurtdressing

150 g yoghurt naturell
½ pakke garam masala

salt ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.

3. **Grillet gyroskjøtt:** Fordel kjøttet i en ildfast form, og stek det midt i ovnen i 8–10 minutter.

4. **Sprø brødpinner:** Del multibrødene i 1–2 cm tykke strimler, og drypp over litt olje. Fordel brødpinnene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem under kjøttet i ovnen i 6–8 minutter, eller til de er gylne og sprø (se tips).

5. **Grønnsaker:** Skyll og kutt tomaten og agurken i terninger. Kutt kinakålen i tynne strimler. Hell laken av maisen. Ha grønnsakene i hver sin serveringsskål, eller bland det hele sammen i en stor bolle.

6. **Yoghurtdressing:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med salt og garam masala-krydderet. Juster tykkelsen med 2–3 ss av syltelaken fra rødløken, til dressingen har ønsket konsistens og smak.



TIPS!

Man kan også beholde multibrødene hele hvis dere heller vil fylle de. Da følger dere bare anvisningen på pakken, deler dem på midten, og fyller etter eget ønske.