



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gyros med krydderfries, varme multibrød, syrlig kålsalat, agurk, rødløk og urtedressing

Krydderfries

350 g poteter
½–1 pakke røkt chilimix

Syrlig kålsalat

100 g hodekål
½ pakke oregano
1 pose hvitvinseddik 15ml
1 ss olivenolje ^B

Gyros

250 g grillet gyroskjøtt

Varme multibrød

2 stk rustikke multibrød

Servering

½ stk agurk
½ stk rødløk
½–1 pakke urtedressing

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Krydderfries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetstavene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 25 minutter. Snu potetene en gang underveis i steketiden. Vend inn ønsket mengde av den røkte chilimixen når potetene er ferdigstekte.
3. **Syrlig kålsalat:** Kutt kålen i så tynne strimler du klarer med en skarp kniv eller mandolin. Ha kålen i en bolle, og vend inn eddiken, 1 ss olivenolje, oreganokrydderet og litt salt.
4. **Gyros:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet under omrøring i omtrent 3 minutter, eller til det er gjennomvarmt.
5. **Varme multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
6. **Servering:** Skyll agurken, og skrell løken. Kutt agurken i tynne skiver, og løken i ringer. Server agurkskivene, løkringene og urtedressing til retten.



TIPS!

Mariner gjerne løken sammen med kålen for ekstra smak.