



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllinggyros i tortillalefse med tomat, rødløksrelish og agurk- og hvitløksdressing

## Agurk- og hvitløksdressing

½ stk agurk  
1 pakke hvitløksdressing

## Rødløksrelish

1 stk rødløk  
1 stk rød chili  
1 pose hvitvinseddik 30ml  
1 ts sukker <sup>B</sup>  
½ dl vann <sup>B</sup>

## Salat

1 stk tomat  
½ stk agurk  
1 stk hjertesalat

## Kyllinggyros

300 g kyllinggyros

## Tortillaer

4 stk tortillalefser

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Agurk- og hvitløksdressing:** Skyll og grov riv halvparten av agurken på et rivjern. Press ut overflødig vann med hendene, og ha agurken i en skål. Strø litt salt over, og la den stå i omtrent 5 minutter, før du presser ut mer vann. Bland hvitløksdressingene sammen med agurken, og smak til med pepper.
3. **Rødløksrelish:** Skrell og kutt rødløken og chilien i tynne skiver. Kok opp 1 ts sukker, 2 ss valgfri eddik, ½ dl vann, rødløken og chilien i en kjele. La kjelen stå på lav varme i 10 minutter. Vend om på relishen underveis i koketiden. Smak til med sukker og salt.
4. **Salat:** Skyll og kutt tomaten og resten av agurken i skiver. Skyll, tørk og riv salaten i mindre biter. Fordel alle grønnsakene utover et stort fat, og vend inn litt olivenolje og pepper.
5. **Kyllinggyros:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 5–6 minutter, til det får en jevn stekeskorpe og kyllingen er gjennomstekt. Skru ned til lav varme, og hold kjøttet varmt i stekepannen frem til servering.
6. **Tortillaer:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
7. **Servering:** Fyll lefsene med kyllingen, salaten og rødløksrelishen, og topp med agurk- og hvitløksdressingene.

## TIPS!

La være å ha chilien i rødløksrelishen hvis du ikke liker det sterkt. Oppbevar relishen i et rent kjøkkenglass i kjøleskapet. Du kan også servere rødløken rå, eller steke den med kjøttet, om du heller ønsker det.