



Bakt potet med grillet gyroskjøtt, friske grønnsaker, aioli og sitron

Bakte poteter

2 stk bakepoteter

Grønnsaker

1 stk rødløk

1 stk rød paprika

1 stk tomat

1 pakke maiskorn

½ stk sitron

Grillet gyroskjøtt

250 g grillet gyroskjøtt

Servering

½-1 pakke aioli

½-1 pakke røkt paprikakrydder

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie ^B

smør* ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft.

2. **Bakte poteter:** Skyll og kutt bakepotetene i to på langs. Stikk noen hull i potetene med en gaffel, og pakk dem løst inn i aluminiumsfolie (se tips). Ha potetene i en ildfast form, og stek dem i ovnen i omtrent 40 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3. **Grønnsaker:** Skrell og finhakk rødløken. Skyll og kutt paprikaen og tomaten i terninger. Hell laken av maiskornene, og kutt sitronen i båter. Ha grønnsakene i hver sin serveringskål.

4. **Grillet gyroskjøtt:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gyroskjøttet i 3-4 minutter, eller til det er gjennomvarmt.

5. **Servering:** Grav ut litt av kjernen på de ferdigstekte potetene, og fyll potetene med litt smør, ønsket mengde av paprikakrydderet, grønnsakene, gyroskjøttet og aiolien. Klem litt saft fra sitronbåtene over, og krydre med salt og pepper.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

TIPS!

Smør potetene med litt olivenolje før de pakkes i folie, for ekstra smak og et sprøere resultat.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivellia alternativ