



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kycklinggyros med dilltzatziki, pomes frites, pitabröd och tomatsallad

## Kycklinggyros

Three spices ½ påse  
Torkad timjan ½ förp  
● Salt ½ tsk  
Vitlök 2 klyftor  
● Olja 1 msk  
Kycklinglårfile 300 g

## Pomes frites

Ugnspotatis 300 g  
● Bakplåtspapper 1 st

## Dilltzatziki

Snackgurka 1 st  
Dill 10 g  
Gräddfil 150 g  
Vitlök ½ klyfta  
● Salt 1 krm

## Tomatsallad

Tomat 2 st  
Rödlök 1 st  
Mixsallad 50 g  
Vitvinsvinäger 1 tsk

## Till servering

Pitabröd ½ förp

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Kycklinggyros:** Blanda three spices, torkad timjan, salt, pressad vitlök och olja i en rymlig bunke. Strimla kycklinglårfile och blanda ner i bunken. Låt marinera minst 15 min.
3. **Pomes frites:** Skär ugnspotatis i pomes frites liknande stavar. Lägg i ett durkslag och skölj i kallt vatten. Torka av potatisen och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olja och salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min.
4. **Dilltzatziki:** Grovriv snackgurka. Pressa ur vätskan och lägg gurkan i en skål. Finhacka dill. Blanda ner dill, gräddfil, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar i skålen.
5. **Tomatsallad:** Skär tomat i mindre bitar och finstrimla rödlök. Lägg i en salladsskål tillsammans med mixsallad. Blanda med lite olivolja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
6. **Kycklinggyros:** Hetta upp olja i en stekpanna. Fräs den marinerade kyckling ca 8 min, tills den fått ordentligt med stekyta och är helt genomstekt.
7. Tillaga pitabröd enligt anvisning på förpackningen.
8. Servera kycklinggyros med pomes frites, dilltzatziki, tomatsallad och pitabröd.