



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllinggyros i pitabrød, servert med syltet rødløk og tzatziki

## Lettsyltet rødløk

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

## Stekt kyllinggyros

300 g kyllinggyros

## Grønnsaker

½-1 stk rød paprika  
½ stk agurk  
1 stk hjertesalat  
1 pakke maiskorn

## Pitabrød

4 stk pitabrød

## Tzatziki

½ stk agurk  
150 g yoghurt naturell  
1 pakke persillade

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Lettsyltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i to på langs, og deretter i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Vend inn løkskivene, og la rødløken trekke i laken frem til servering.
3. **Stekt kyllinggyros:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gyrosskjøttet i 2-3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt.
4. **Grønnsaker:** Skyll paprikaen, agurken og salaten. Kutt paprikaen og halve agurken i terninger, og kutt salaten i strimler. Sil laken av maiskornene. Ha paprikaen, agurken, salaten og maisen i hver sin serveringsskål.
5. **Pitabrød:** Stek pitabrødene som anvist på pakken.
6. **Tzatziki:** Grovriv resten av agurken på et rivjern, og klem ut vannet med hendene. Bland agurken, yoghurten og persilladen sammen i en skål. Smak til med salt og pepper.
7. **Servering:** Fyll pitabrødene med kjøttet, grønnsakene, tzatzikien og den lettsyltede rødløken.



## TIPS!

Vend gjerne inn 2 ss rømme eller crème fraîche når du steker kjøttet for et ekstra saftig resultat.