



# Grillet gyroskjøtt i varme pitabrød, servert med syltet rødløk og tzatziki



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 025\_2

## Lettsyltet rødløk

1 stk rødløk  
2 poser hvitvinseddik  
1 dl vann <sup>B</sup>  
3 ss sukker <sup>B</sup>

## Grønnsaker

1 stk tomat  
½ stk agurk  
1 stk hjertesalat  
1 pakke maiskorn

## Pitabrød

4 stk fullkornspitaer

## Tzatziki

½ stk agurk  
150 g yoghurt naturell  
1 pakke persillade

## Gyros

250 g grillet gyroskjøtt

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 1 dl vann, eddiken og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.

3. **Grønnsaker:** Skyll og kutt tomaten og den halve agurken i terninger. Skyll og kutt salaten i strimler. Sil laken av maiskornene. Ha tomaten, agurken, salaten og maisen i hver sin serveringsskål.

4. **Pitabrød:** Fukt pitabrødene, og stek dem i ovnen i 4-6 minutter før servering.

5. **Tzatziki:** Skyll og grovriv resten av agurken på et rivjern. Klem ut vannet av agurken med hendene. Bland agurken, yoghurten og persilladen i en skål. Smak til med salt og pepper.

6. **Gyros:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2-3 minutter, eller til det er gjennomvarmt.

7. **Servering:** Del pitabrødene i to, og fyll dem med den lettsyltede rødløken, kjøttet, grønnsakene og tzatzikien.



## TIPS!

Eventuelle rester av den syltede løken holder seg fint i en lufttett beholder i kjøleskapet i flere dager.