



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllinggyrostallerken med middelhavspoteter, tzatziki og tomatsalat

Middelhavspoteter

350 g poteter
½ pakke kryddermiks med fennikel og pepper

Tzatziki

½ stk agurk
150 g yoghurt naturell
½ pakke persillade
1 ss olivenolje ^B

Tomatsalat

30 g ruccola
1 stk tomat
½ stk rødløk
½ stk agurk
1 pakke kalamataoliven

Kyllinggyros

300 g kyllinggyros
bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Middelhavspoteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend inn kryddermiksen når det gjenstår omtrent 5 minuttene av steketiden.
3. **Tzatziki:** Skyll hele agurken og riv halvparten på et rivjern. Klem ut vannet av agurken med hendene, og ha den i en serveringsskål. Bland inn yoghurten, 1 ss olivenolje og smak til med persilladen.
4. **Tomatsalat:** Skyll ruccolaen og tomaten, og skrell rødløken. Kutt tomaten, rødløken og resten av agurken i terninger. Ha grønnsakene i en serveringsskål og vend inn ruccola og oliven.
5. **Kyllinggyros:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllinggyroskjøttet i omtrent 3 minutter. Rør litt rundt underveis så kjøttet blir stekt på begge sider. Krydre med salt og pepper.