



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sommersalat med gyroskjøtt, stekt blomkål, syltet rødløk og fetadressing

Syltet rødløk

1 stk rødløk
1 pose hvitvinseddik 30ml
½ dl sukker ^B
1 dl vann ^B

Stekt blomkål og gyroskjøtt

1 stk blomkål
250 g grillet gyroskjøtt
½ pakke røkt chilimix

Salat og fetadressing

1 stk hjertesalat
1 pakke urtedressing
50 g fetaost

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp eddiken, ½ dl sukker og 1 dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.
- 2. Stekt blomkål og gyroskjøtt:** Kutt blomkålen i små buketter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek blomkålen i 6–8 minutter, til den er gyllen. Krydre med salt og pepper, og legg blomkålen over på en tallerken. Skru opp temperaturen på pannen til høy varme, og ha i litt ny olje om nødvendig. Stek gyroskjøttet i 3–4 minutter, og krydre med ønsket mengde av chilikrydderet.
- 3. Salat og fetadressing:** Skyll og tørk salaten, riv den i grove biter, og ha den i en salatbolle. Ha urtedressing i en skål, smuldre fetaosten i dressingen, og smak til med litt grovkvernet pepper. Vend halvparten av dressingen inn i salaten.
- 4. Servering:** Vend blomkålen inn i salaten. Fordel gyroskjøttet over, og topp med resten av dressingen og den syltede rødløken.