



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 139\_2

# Gyros i pitabrød med hjertesalat og urtedressing

## Grillet gyroskjøtt

250 g grillet gyroskjøtt  
½-1 pakke persillade

## Salat

1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
½ stk rødløk

## Pitabrød

4 stk fullkornspitaer

## Tilbehør

75 g lett urtedressing

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Grillet gyroskjøtt:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med det persilladen, og stek det i 5-6 minutter. Smak til med salt og pepper.

3. **Salat:** Skyll, tørk og kutt salaten i mindre biter. Kutt tomaten i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Fordel grønnsakene på et serveringsfat, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.

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

5. **Tilbehør:** Fyll pitabrødene med gyroskjøttet, grønnsakene og urtedressingen.

## TIPS!

Pitabrødene kan også varmes forsiktig i en brødrister. Da trenger du ikke å varme opp stekeovnen.