



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Kyllingegyros i pitabrød med dildtatziki, tomatsalat og pommes frites

## Kyllingegyros

1 fed hvidløg  
½ pose three spices  
½ pose timian  
300 g kyllingeinderfilet  
1 spsk olie <sup>b</sup>  
½ tsk salt <sup>b</sup>

## Pommes frites

1 pose kartofler, store

## Dildtatziki

1 stk skoleagurk  
1 pk dild, frisk  
1 dl græsk yoghurt  
½ fed hvidløg

## Tomatsalat

1 stk tomat  
50 g salatblanding  
1 stk rødløg  
½ spsk hvidvinseddike  
½ spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Servering

2 stk pitabrød

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Marinade:** Pres hvidløg i en skål og bland sammen med three spice, tørret timian, salt og olie. Skær kyllingen i strimler, kom det i skålen og bland godt rundt. Lad det marinere i mindst 10 min. men gerne mere.
3. **Pommes frites:** Skær kartofler i tynde både/pommes frites. Læg dem i et dørslag og skyl i koldt vand. Tør kartoflerne og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bland med lidt olie og salt. Steg i den øverste del af ovnen ca. 20 min.
4. **Dildtatziki:** Riv agurken groft. Pres væden ud og kom agurken i en skål. Hak dild fint. Bland dild, yoghurt, presset hvidløg, salt og friskkværnet sort peber i skålen.
5. **Tomatsalat:** Skyl tomat og salat. Skær tomat i tern. Pil rødløg og skær i tynde ringe. Kom det hele i en salatskål og bland med lidt olivenolie, eddike, salt og friskkværnet peber.
6. **Kyllingegyros:** Varm lidt olie op i en stegepande ved middelhøj varme. Steg den marinerede kylling ved høj varme ca. 6 min. til den har en god stegeflade og er helt gennemstegt.
7. **Servering:** Varm pitabrød i ovnen i 2-3 min. Del i halve. Servér kyllingegyros med pommes frites, dildtatziki, tomatsalat og pitabrød.