



Kyllinggyros i pitabrød, servert med syltet rødløk og tzatziki

Lettsyltet rødløk

1 stk rødløk
2 poser hvitvinseddik
3 ss sukker ^B
1 dl vann ^B

Stekt kyllinggyros

300 g kyllinggyros

Grønnsaker

½–1 stk rød paprika
½ stk agurk
1 stk hjertesalat
1 pakke maiskorn

Pitabrød

4 stk pitabrød

Tzatziki

½ stk agurk
150 g yoghurt naturell
1 pakke persillade

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2. **Lettsyltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i to på langs, og deretter i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Vend inn løskivene, og la rødløken trekke i laken frem til servering.

3. **Stekt kyllinggyros:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gyrosskjøttet i 2–3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt.

4. **Grønnsaker:** Skyll paprikaen, agurken og salaten. Kutt paprikaen og halve agurken i terninger, og kutt salaten i strimler. Sil laken av maiskornene. Ha paprikaen, agurken, salaten og maisen i hver sin serveringsskål.

5. **Pitabrød:** Stek pitabrødene som anvist på pakken.

6. **Tzatziki:** Grovriv resten av agurken på et rivjern, og klem ut vannet med hendene. Bland agurken, yoghurten og persilladen sammen i en skål. Smak til med salt og pepper.

7. **Servering:** Fyll pitabrødene med kjøttet, grønnsakene, tzatzikien og den lettsyltede rødløken.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.



TIPS!

Vend gjerne inn 2 ss rømme eller crème fraîche når du steker kjøttet for et ekstra saftig resultat.