



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingegyros i pitabrød med dildtzatziki, tomatsalat og pommes frites

Det skal du have

1+½ fed hvidløg
½ pose three spices
½ pose timian
2 stk kyllingelårsteaks
2 stk bagekartofler
1 stk skoleagurk
½ pk dild, frisk
1 dl græsk yoghurt
125 g cherrytomater
50 g salatblanding
½ stk rødløg
½ spsk rødvinseddike
2 stk pitabrød

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Marinade:** Pres 1 fed hvidløg i en skål og bland sammen med three spice, tørret timian, ½ tsk salt og 1 spsk olie. Skær kyllingelårsteaks (med eller uden skind) i strimler, kom i skålen og bland godt rundt. Lad det marinere i mindst 15 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. **Dildtzatziki:** 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. Halvér tomaterne. Pil rødløg og skær i tynde ringe. Kom det hele i en salatskål og bland med lidt olivenolie, rødvinseddike, salt og friskkværnet peber.
6. **Kyllingegyros:** Varm lidt olie op i en stegepande ved middelhøj varme. Steg den marinerede kylling ved høj varme ca. 8 min. til den har en god stegeflade og er helt gennemstegt.
7. Varm pitabrød i ovnen i 2-3 min. Del i halve. Servér kyllingegyros med pommes frites, dildtzatziki, tomatsalat og pitabrød.