



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklinggyros med dilltatziki, pommes frites, pitabröd och tomatsallad

Kycklinggyros

Three spices ½ påse
Torkad timjan ½ förp
● Salt ½ tsk
Vitlök 2 klyftor
● Olja 1 msk
Kycklinglårfilé 300 g

Pommes frites

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st

Dilltatziki

Snackgurka 1 st
Dill 10 g
Matyoghurt 1 dl
Vitlök ½ klyfta
● Salt 1 krm

Tomatsallad

Tomat 2 st
Rödlök 1 st
Mixsallad 50 g
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

Till servering

Pitabröd ½ förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,
Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Kycklinggyros:** Blanda three spices, torkad timjan, salt, pressad vitlök och olja i en rymlig bunke. Strimla kycklinglårfilé och blanda ner i bunken. Låt marinera minst 15 min.
3. **Pommes frites:** Skär potatis i pommes frites liknande stavar. Lägg i ett durkslag och skölj i kallt vatten. Torka av potatisen och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olja och salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min.
4. **Dilltatziki:** Grov riv gurka. Pressa ur vätskan och lägg gurkan i en skål. Finhacka dill. Blanda ner dill, matyoghurt, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar i skålen.
5. **Tomatsallad:** Skär tomat i mindre bitar och finstrimla rödlök. Lägg i en salladsskål tillsammans med mixsallad. Blanda med lite olivolja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
6. **Kycklinggyros:** Hetta upp olja i en stekpanna. Fräs den marinerade kyckling ca 8 min, tills den fått ordentligt med stekyta och är helt genomstekt.
7. Tillaga pitabröd enligt anvisning på förpackningen.
8. Servera kycklinggyros med pommes frites, dilltatziki, tomatsallad och pitabröd.