



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet gyroskjøtt i varme pitabrød, servert med syltet rødløk og tzatziki

Lettsyltet rødløk

1 stk rødløk

🏠 1 dl vann

🏠 ½ dl

eplesider-/hvitvins- eller rødvinseddik

🏠 3 ss sukker

Grønnsaker

1 stk tomat

½ stk agurk

1 stk hjertesalat

1 pakke maiskorn

Pitabrød

4 stk fullkornspitaer

Tzatziki

½ stk agurk

150 g yoghurt naturell

1 pakke persillade

Gyros

250 g grillet gyroskjøtt

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.

3 **Grønnsaker:** Skyll og kutt tomaten og den halve agurken i terninger. Skyll og kutt salaten i strimler. Sil laken av maiskornene. Ha tomaten, agurken, salaten og maisen i hver sin serveringsskål.

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

5 **Tzatziki:** Skyll og grovriv resten av agurken på et rivjern. Klem ut vannet av agurken med hendene. Bland agurken, yoghurten og persilladen i en skål. Smak til med salt og pepper.

6 **Gyros:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, eller til det er gjennomvarmt.

7 **Servering:** Del pitabrødene i to, og fyll dem med den lettsyltede rødløken, kjøttet, grønnsakene og tzatzikien.

Tips fra kokken: Eventuelle rester av den syltede løken holder seg fint i en lufttett beholder i kjøleskapet i flere dager.