



Bildet kan avvike fra oppskriften



Grillet gyroskjøtt i multibrød med grønnsaker og tzatziki

Tzatziki og multibrød

½ stk agurk
150 g yoghurt
1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille
4 stk rustikke multibrød

Grillet gyroskjøtt

250 g grillet gyroskjøtt

Salat

½ stk rødløk
1 stk tomat
½ stk agurk
1 stk hjertesalat

olivenolje ^B
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Tzatziki:** Riv agurken på den grove siden av et rivjern. Strø litt salt over agurken, og la den stå i omtrent 5 minutter før du presser ut vannet. Bland agurken, yoghurten og kryddermiksen sammen i en serveringsskål.
- 3 **Multibrød:** Stek multibrødene som anvist på pakken.
- 4 **Grillet gyroskjøtt:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, til det har fått en jevn stekeskorpe. Hold kjøttet varmt i stekepannen frem til servering.
- 5 **Salat:** Skrell rødløken, og kutt tomaten, agurken og rødløken i skiver. Skyll og tørk salaten. Fordel alle grønnsakene på et stort fat, og vend inn litt olivenolje og nykvernet, sort pepper.



Tips!

Varm kjøttet på grillen i stedet! Brett et ark med aluminiumsfolie to ganger, og legg det mellom grillristen og kjøttet. Grill kjøttet i 7–8 minutter, til det er gjennomvarmt.