



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllinggyros i tortillalefse med tomater, rødløksrelish og agurk- og hvitløksdressing

Agurk- og hvitløksdressing

½ stk agurk
1 pakke hvitløksdressing

Rødløksrelish

1 stk rødløk
1 stk rød chili
1 ts sukker ^B
2 ss eplesider- eller hvitvinseddik ^B
½ dl vann ^B

Salat

1 stk tomat
½ stk agurk
1 stk hjertesalat

Kyllinggyros

300 g kyllinggyros

Tortillaer

1 pakke tortillalefser

salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B
olje ^B
aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Agurk- og hvitløksdressing:** Skyll og grovriv den halve agurken på et rivjern. Strø litt salt over agurken, og la saltet trekke inn i omtrent 5 minutter, før du presser vannet ut av agurken. Bland agurken og hvitløksdressing, og smak til med pepper.
3. **Rødløksrelish:** Skrell og kutt rødløken og chilien i tynne skiver. Kok opp 1 ts sukker, 2 ss valgfri eddik, ½ dl vann, rødløken og chilien i en kjele. La kjelen stå på lav varme i 10 minutter. Vend om på relishen underveis i koketiden. Smak til med sukker og salt.
4. **Salat:** Skyll og kutt tomaten og resten av agurken i skiver. Skyll, tørk og riv salaten i mindre biter. Fordel alle grønnsakene utover et stort fat, og vend inn litt olivenolje og nykvernet sort pepper.
5. **Kyllinggyros:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 5-6 minutter, til det får en jevn stekeskorpe og kyllingen er gjennomstekt. Skru ned til lav varme, og hold kjøttet varmt i stekepannen frem til servering.
6. **Tortillaer:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4-5 minutter før servering.
7. **Servering:** Fyll lefsene med kyllingen, salaten og rødløksrelishen, og topp med agurk- og hvitløksdressing.

TIPS!

La være å ha chilien i rødløksrelishen hvis du ikke liker det hett. Oppbevar relishen i rene kjøkkenglass i kjøleskapet. Du kan også servere rødløken rå, eller steke den med kjøttet, om du heller ønsker det.