



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Grillet kyllinggyroskjøtt 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

300 g kyllinggyros

## Salat

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

olivenolje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 nykværnet, 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.