



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0075-2

# Høvlet meteor i skognissehatter, regnbuesalat og drømmedressing

## Syrlige slangetunger

1 stk rødløk  
½ dl vann <sup>B</sup>  
½ dl eplesider-/hvitvins- eller  
rødvinseddik <sup>B</sup>  
3 ss sukker <sup>B</sup>

## Høvlet meteor

300 g kyllinggyros

## Regnbuesalat

1 stk rød paprika  
½ stk agurk  
1 stk hjertesalat  
1 pakke maiskorn

## Skognissehatter

4 stk pitabrød

## Drømmedressing

½ pakke kryddermiks med  
hvitløk og persille  
150 g lettrome

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. **Syrlige slangetunger:** Skrell og kutt rødløken i to på langs, og så i tynne båter til slangertunger. Kok opp ½ dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele og skru av varmen. Vend inn slangetungene, og la dem trekke i den syrlige laken frem til servering.

3. **Høvlet meteor:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gyrosskjøttet i 2-3 minutter på hver side, eller til meteorene er gjennomstekt.

4. **Regnbuesalat:** Skyll paprikaen, agurken og salaten. Kutt paprikaen og halve agurken i terninger, og kutt salaten i strimler. Sil laken av maiskornene. Ha regnbuesalaten på en stor tallerken.

5. **Skognissehatter:** Stek skognissehattene som anvist på pakken.

6. **Drømmedressing:** Bland lettrommen og kryddermiksen sammen i en skål. Smak til med salt og pepper.

7. **Servering:** Fyll skognissehattene med de syrlige slangetungene, den høvlede meteoren, regnbuesalaten og drømmedressing.

## TIPS!

Ønsker du ikke syrlige tunger, kan rødløken stekes sammen med den høvlede meteoren eller serveres med resten av regnbuen.