



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 ^B
½ dl eplesider-/hvitvins- eller rødvinseddik ^B
3 ss sukker ^B

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 ^B
pepper ^B
olje ^B

^B 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.