



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Gyrostallerken med hjemmelaget mild tzatziki og ovnsbakte poteter

**Ovnsbakte poteter**  
350 g poteter

**Grønnsaker**  
½ stk agurk  
1 stk tomat

**Mild tzatziki**  
½ stk agurk  
150 g yoghurt  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

**Gyroskjøtt**  
250 g grillet gyroskjøtt

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ovnsbakte poteter:** Skrell og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gylne og møre.
- 2. Grønnsaker:** Skyll hele agurken og kutt halvparten i terninger. Skyll og kutt tomaten i båter. Fordel grønnsakene på et serveringsfat.
- 3. Mild tzatziki:** Riv resten av agurken på et rivjern. Klem ut vannet av agurken med hendene, og ha agurken i en serveringsskål. Bland inn yoghurten, 1 ss olivenolje og smak til med salt og pepper.
- 4. Gyroskjøtt:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, eller til det er gjennomvarmt.
- 5. God middag!**