



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. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **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.
3. **Grønnsaker:** Skyll hele agurken og kutt halvparten i terninger. Skyll og kutt tomaten i båter. Fordel grønnsakene på et serveringsfat.
4. **Mild tzatziki:** Riv resten av agurken på et rivjern. Klem ut vannet av agurken med hendene, og ha agurken i en serveringskål. Bland inn yoghurten, 1 ss olivenolje og smak til med salt og pepper.
5. **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.
6. God middag!