



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

# Kyllinggyros i pitabrød med dill- og yoghurt dressing, tomatsalat og potetfries

## Potetfries

1 stk bakepotet

## Tomatsalat

1 stk tomat

½-1 stk sjalottløk

50 g tobladssalat

## Dill- og yoghurt dressing

1 stk hvitløksfedd

½ stk agurk

½-1 pakke dill

150 g yoghurt naturell

## Kyllinggyros

300 g kyllinggyros

## Pitabrød

2 stk pitabrød

olje <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

eplesider-, hvitvins- eller

blank eddik <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Potetfries:** Skyll og kutt poteten i staver, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje, salt og pepper, og stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.

3. **Tomatsalat:** Skyll tomaten og salaten, og kutt tomaten i tynne båter. Skrell og finhakk rødløken. Ha grønnsakene i en serveringsskål, og bland inn litt olivenolje, litt eddik, salt og pepper.

4. **Dill- og yoghurt dressing:** Skrell og finhakk hvitløken. Skyll agurken og dillen. Finhakk dillen, og grovriv agurken på et rivjern. Klem ut så mye vann som mulig fra agurken, og ha den i en serveringsskål sammen med hvitløken og dillen. Bland inn yoghurten, og smak til med salt og pepper.

5. **Pitabrød:** Stek pitabrødene som anvist på pakken.

6. **Kyllinggyros:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 4 minutter, til det er gjennomvarmt.