



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet gyroskjøtt i varme pitabrød, servert med syltet rødløk og tzatziki

Lettsyltet rødløk

1 stk rødløk
🏠 1 dl vann
🏠 ½ dl
eplesider-/hvitvins-
eller rødvinseddik
🏠 3 ss sukker

Grønnsaker

1 stk tomat
½ stk agurk
1 stk hjertesalat
1 pakke maiskorn

Pitabrød

4 stk fullkornspitaer

Tzatziki

½ stk agurk
150 g yoghurt naturell
1 pakke persillade

Gyros

250 g grillet gyroskjøtt

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.
- 3 **Grønnsaker:** Skyll og kutt tomaten og den halve agurken i terninger. Skyll og kutt salaten i strimler. Sil laken av maiskornene. Ha tomaten, agurken, salaten og maisen i hver sin serveringsskål.
- 4 **Pitabrød:** Fukt pitabrødene, og stek dem i ovnen i 4–6 minutter før servering.
- 5 **Tzatziki:** Skyll og grovriv resten av agurken på et rivjern. Klem ut vannet av agurken med hendene. Bland agurken, yoghurten og persilladen i en skål. Smak til med salt og pepper.
- 6 **Gyros:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, eller til det er gjennomvarmt.
- 7 **Servering:** Del pitabrødene i to, og fyll dem med den lettsyltede rødløken, kjøttet, grønnsakene og tzatzikien.

Tips fra kokken: Eventuelle rester av den syltede løken holder seg fint i en lufttett beholder i kjøleskapet i flere dager.