



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Pita-gyros med kryddermarinerte kikerter, tzatziki og gresk salat

Kryddermarinerte kikerter

1 pakke kikerter
½ stk rødløk
½ stk hvitløksfedd
½–1 pakke timian
1 pakke honning
🏠 2 ss rødvinseddik (se tips)
🏠 2 ss olivenolje

Tzatziki

½ stk agurk
½ stk hvitløksfedd
150 g yoghurt naturell
¼ stk sitron

Gresk salat

1 stk tomat
½ stk agurk
½ stk rødløk
50 g fetaost
1 pakke kalamataoliven
½ stk sitron

Pitabrød

4 stk pitabrød

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Kryddermarinerte kikerter:** Hell laken av kikertene, skyll dem i kaldt vann, og ha dem over i en skål. Skrell og finhakk halve løken og hvitløken. Bland kikertene, halvparten av hvitløken, rødløken og timianen i en skål. Vend inn honningen, 2 ss rødvinseddik (se tips), 2 ss olivenolje og litt salt, og la kikertene marinere i blandingen til resten av retten er klar.
- 3 **Tzatziki:** Skyll agurken, og riv halvparten på den grove siden av et rivjern. Klem ut så mye vann du klarer av den revne agurken. Bland agurken, resten av hvitløken og yoghurten sammen i en serveringsskål, og smak til med litt olivenolje, saft fra sitronen, salt og pepper.
- 4 **Gresk salat:** Skyll og del tomaten i båter. Del resten av agurken i skiver. Del resten av rødløken i så tynne skiver du klarer. Bland grønnsakene og olivenene i en salatbolle, og smuldre fetaosten over. Ha over litt olivenolje, saft fra sitronen, salt og pepper.
- 5 **Pitabrød:** Fukt pitabrødene, og stek dem i ovnen i 4–6 minutter før servering.
- 6 **Kryddermarinerte kikerter, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kikertene i 3–4 minutter.

Tips fra kokken: Dersom du ikke har rødvinseddik, kan du bruke litt sitronsaft eller en annen god eddik i marinaden.