



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gyros i pitabrød med hjertesalat og urtedressing

Grillet gyroskjøtt

250 g grillet gyroskjøtt
½–1 pakke persillade

Salat

1 stk hjertesalat
1 stk tomat
½ stk rødløk

Pitabrød

4 stk pitabrød

Tilbehør

75 g lett urtedressing

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Grillet gyroskjøtt:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med det persilladen, og stek det i 5–6 minutter. Smak til med salt og pepper.

3. **Salat:** Skyll, tørk og kutt salaten i mindre biter. Kutt tomaten i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Fordel grønnsakene på et serveringsfat, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.

4. **Pitabrød:** Fukt pitabrødene, og stek dem i ovnen i 4–6 minutter før servering.

5. **Tilbehør:** Fyll pitabrødene med gyroskjøttet, grønnsakene og urtedressing.



TIPS!

Pitabrødene kan også varmes forsiktig i en brødrister. Da trenger du ikke å varme opp stekeovnen.