



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kycklinggyros med dilltzatziki, pommefrites, pitabröd och tomatsallad

## Kycklinggyros

Three spices ½ påse  
Torkad timjan ½ förp  
Vitlök 2 klyftor  
Kycklinglårfile 300 g  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Neutral olja 1 msk

## Pommefrites

Potatis 400 g  
🏠 Bakplåtspapper 1 st  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt

## Dilltzatziki

Snackgurka 1 st  
Dill 10 g  
Matyoghurt 1 dl  
Vitlök ½ klyfta  
🏠 Salt 1 krm  
🏠 Svartpeppar

## Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g  
Rödlök 1 st  
Mixsallad 30 g  
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

## Till servering

Pitabröd ½ förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Kycklinggyros:** Blanda three spices, torkad timjan, salt, pressad vitlök och neutral olja i en rymlig bunke. Strimla kycklinglårfile och blanda ner i bunken. Låt marinera minst 15 min.
3. **Pommefrites:** Skär potatis i pommefrites liknande stavar. Lägg i ett durkslag och skölj i kallt vatten. Torka av potatisen och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med neutral olja och salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min.
4. **Dilltzatziki:** Grovriv gurka. Pressa ur vätskan och lägg gurkan i en skål. Finhacka dill. Blanda ner dill, matyoghurt, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar i skålen.
5. **Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater. Finstrimla rödlök. Lägg i en salladsskål tillsammans med mixsallad. Blanda med lite olivolja, rödvinvinäger, salt och nymald svartpeppar.
6. **Kycklinggyros:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Fräs den marinerade kyckling ca 8 min, tills den fått ordentligt med stekyta och är helt genomstekt.
7. Tillaga pitabröd enligt anvisning på förpackningen.
8. Servera kycklinggyros med pommefrites, dilltzatziki, tomatsallad och pitabröd.