



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Rask å lage

Grillet gyroskjøtt med frisk råkostsalat, tzatzikidressing og varme brød

Grillet gyros og multibrød

250 g grillet gyroskjøtt
2 stk rustikke multibrød

Råkostsalat

150 g råkostmiks
125 g restaurantsalat
1 pakke sennepsvinaigrette

Tzatziki

150 g yoghurt naturell
1 pakke kryddermiks med
hvitløk og persille

- 1 Grillet gyros og multibrød:** Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Fordel kjøttet i en ildfast form, og stek kjøttet midt i ovnen i 8–10 minutter. Stek multibrødene i ovnen når det er 3–6 minutter igjen av steketiden.
- 2 Råkostsalat:** Ha råkostmiks og restaurantsalaten i en serveringsskål, og vend inn sennepsvinaigretten.
- 3 Tzatziki:** Bland yoghurten og kryddermiksen sammen i en skål. Smak til med salt og pepper.

salt

pepper



TIPS! Snitt halve multibrødet i to på tvers, som et pitabrød, og fyll det med kjøttet, grønnsakene og dressingen.