



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllinggyros i pitabrød, servert med syltet rødløk og tzatziki

Lettsyltet rødløk

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

Grønnsaker

½–1 stk rød paprika
½ stk agurk
1 stk hjertesalat
1 pakke maiskorn

Pitabrød

4 stk fullkornspitaer

Tzatziki

½ stk agurk
150 g yoghurt naturell
1 pakke kryddermiks
med hvitløk og persille

Kyllinggyros

300 g kyllinggyros

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Lettsyltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i to på langs, og så i tynne skiver. Kok opp ½ dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Vend inn løkskivene, og la løken trekke i laken frem til servering.
- 3 **Grønnsaker:** Skyll og kutt paprikaen og den halve agurken i terninger. Skyll og kutt salaten i strimler. Sil laken av maiskornene. Ha paprikaen, 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 grov riv resten av agurken på et rivjern. Klem ut vannet av agurken med hendene. Bland agurken, yoghurten og kryddermiksen i en skål. Smak til med salt og pepper.
- 6 **Kyllinggyros:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, eller til det er gjennomstekt.
- 7 **Servering:** Fyll pitabrødene med den lettsyltede rødløken, kjøttet, grønnsakene og tzatzikien.

Tips fra kokken: Vend inn 2 ss rømme eller crème fraîche når du steker kjøttet for et ekstra saftig resultat.