



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.