



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

Kyllinggyros

300 g kyllinggyros

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

🏠 salt

🏠 pepper

- 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 rødløken trekke i laken frem til servering.
- 3 **Kyllinggyros:** Fordel kjøttet i en ildfast form, og stek kjøttet midt i ovnen i 8–10 minutter.
- 4 **Grønnsaker:** Skyll paprikaen, agurken og salaten. Kutt paprikaen og halve agurken i terninger, og kutt salaten i strimler. Sil laken av maiskornene. Ha paprikaen, agurken, salaten og maisen i hver sin serveringsskål.
- 5 **Pitabrød:** Fukt pitabrødene, og stek dem i ovnen i 4–6 minutter før servering.
- 6 **Tzatziki:** Gro riv resten av agurken på et rivjern, og klem ut vannet av agurken med hendene. Bland agurken, yoghurten og kryddermiksen sammen i en skål. Smak til med salt og pepper.
- 7 **Servering:** Fyll pitabrødene med den lettsyltede rødløken, kjøttet, grønnsakene og tzatzikien.

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