



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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
100 g tobladssalat
1 pakke
sennepsvinaigrette

Tzatziki

150 g yoghurt naturell
1 pakke kryddermiks
med hvitløk og persille

🏠 salt

🏠 pepper

- 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 råkostmiksen og salaten i en serveringsskål, og vend inn sennepsvinaigretten.
- 3 Tzatziki:** Bland yoghurten og kryddermiksen sammen i en skål. Smak til med salt og pepper.
- 4 Hvis du vil tilberede på grillen:** Varm opp grillen. Pakk gyroskjøttet inn i aluminumsfolie og ha den på direkte varme i 7–8 minutter. Grill multibrødene 3–4 minutter igjen av steketiden til kjøttet.

Tips fra kokken: Snitt halve multibrødet i to på tvers, som et pitabrød, og fyll det med kjøttet, grønnsakene og dressingen.