



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gyros med krydderfries, varme multibrød, syrlig kålsalat, agurk, rødløk og urtedressing

Krydderfries

350 g poteter
½-1 pakke røkt chilimix

Syrlig kålsalat

100 g hodekål
½ pakke oregano
🏠 1 ss olivenolje
🏠 1 ss hvitvinseddik

Gyros

250 g grillet gyroskjøtt

Varme multibrød

2 stk rustikke multibrød

Servering

½ stk agurk
½ stk rødløk
½-1 pakke urtedressing

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Krydderfries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetstavene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 25 minutter. Snu potetene en gang underveis i steketiden. Vend inn ønsket mengde av den røkte chilimixen når potetene er ferdigstekt.
- 3 **Syrlig kålsalat:** Kutt kålen i så tynne strimler du klarer med en skarp kniv eller mandolin. Ha kålen i en bolle, og vend inn 1 ss olivenolje, 1 ss hvitvinseddik, oreganokrydderet og litt salt.
- 4 **Gyros:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter.
- 5 **Varme multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 6 **Servering:** Skyll agurken, og skrell løken. Kutt agurken i tynne skiver, og løken i ringer. Server agurkskivene, løkringene og urtedressing til retten.

Tips fra kokken: Mariner gjerne løken sammen med kålen for ekstra smak.