



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Grillet gyros med kinakål, mais og syltet rødløk, servert med sprø brødpinner og yoghurt dressing

## Syltet rødløk

- 1 stk rødløk
- 🏠 2 ss eplesider-, rødvins- eller hvitvinseddik
- 🏠 3 ss sukker
- 🏠 4 ss vann

## Grillet gyroskjøtt

250 g grillet gyroskjøtt

## Sprø brødpinner

2 stk rustikke multibrød

## Grønnsaker

- 1 stk tomat
- ½-1 stk agurk
- 200 g delt kinakål
- 1 pakke mais

## Yoghurtdressing

- 150 g yoghurt naturell
- ½ pakke garam masala

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i to, og så i tynne skiver. Kok opp 2 ss eddik, 3 ss sukker og 4 ss vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
- 3 **Grillet gyroskjøtt:** Fordel kjøttet i en ildfast form, og stek det midt i ovnen i 8-10 minutter.
- 4 **Sprø brødpinner:** Del multibrødene i 1-2 cm tykke strimler, og drypp over litt olje. Fordel brødpinnene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem under kjøttet i ovnen i 6-8 minutter, eller til de er gygne og sprø (se tips).
- 5 **Grønnsaker:** Skyll og kutt tomaten og agurken i terninger. Kutt kinakålen i tynne strimler. Sil laken av maisen, og skyll den i kaldt vann. Ha grønnsakene i hver sin serveringsskål.
- 6 **Yoghurtdressing:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med salt og garam masala-krydderet. Juster tykkelsen med 2-3 ss av syltelaken fra rødløken, til dressingen har ønsket konsistens.
- 7 God middag!

**Tips fra kokken:** Du kan også beholde pitabrødene hele hvis du heller vil fylle de. Da følger du bare anvisningen på pakken.