

Gyros med tzatziki og pandebrød

4 PERS



Gyros med tzatziki og pandebrød



4 PERS

Syltede rødløg

2 dl lagereddike
2 dl sukker
1 tsk. salt
2 rødløg

Tzatziki

1 agurk, revet og drænet
2,5 dl græsk yoghurt (10 %)
2 fed hvidløg, pressede
1 spsk. olivenolie
En lille håndfuld frisk mynte
Evt. 1 tsk. citronsaft
Salt og peber

Gyros

800 g nakkekoteletter
1 tsk. oregano (tørret)
1 tsk. timian
1 tsk. paprika
½ tsk. spidskommen (kan udelades)
Salt og peber
3 spsk. olivenolie
Evt. hvidløg, fintrevet
Evt. lidt citronsaft

Pandebrød

2,5 dl græsk yoghurt
250 g hvedemel
1 tsk. salt
1 tsk. bagepulver (kan udelades)
Olivenolie til stegning
Til pensling: ½ dl raps- eller
solsikkeolie + 2-3 fed hvidløg.
Smeltet smør kan også bruges.

Tilbehør

Salat (fx. krølsalat, feldsalat eller
iceberg)
Grøntsagsstave: Gulerødder, rød
peberfrugt, agurk, æbler

Syltede rødløg

Skær rødløgene i tynde skiver. Brug evt. et mandolinjern.
Kom eddike, sukker og salt i en lille gryde sammen og kog lagen op til sukker og salt er helt opløst.
Læg de skivede rødløg i en skål. Hæld den varme lage over løgene, så de er dækket.
Lad dem trække i mindst 30 minutter, gerne længere.
TIP: De syltede rødløg kan opbevares i et skoldet glas i køleskabet i ca. 2 uger. Du kan tilsætte dild, peberkorn, nelliker eller andre krydderier til lagen. Kan bruges til salater og som tilbehør til hotdogs, burgere, kød og vegetarretter.

Tzatziki

Riv agurken groft på et rivejern. Pres væden ud af agurken med et rent viskestykke.
Bland yoghurten med hvidløg, olivenolie, citron, salt og peber.
Hak mynten og tilsæt sammen med den drænede agurk og rør godt sammen.
Smag til og tilsæt evt. lidt citronsaft.
Stil tzatzikien på køl i mindst 30 minutter.

Gyros

Kødet skæres ud i mindre stykker og blandes med krydderierne.
Lad kødet marinere i ca. 30-45 minutter.
Tilbered tzatziki og pandebrød imens.
Steg kødet på en pande i olivenolie.

Pandebrød

Hæld græsk yoghurt i en skål og tilsæt hvedemel, salt og bagepulver. Gem lidt af melet.
Ælt dejen med røremaskine eller ved håndkraft. Tilsæt hvedemel lidt ad gangen og ælt dejen, til den kan slippe skålen og fingrene.
Del dejen i ca. 8-9 klumper.
Put lidt mel på bordet og rul nu fladbrødene ud, ca. 2-3 mm.
Varm en pande op ved middel varme og bag nu fladbrødene i lidt olie én ad gangen. De skal bage ca. 3 minutter på hver side. Tjek dem undervejs. Kommer der bobler, så tryk dem flade.
Pensl fladbrødene med olie på overfladen, når du tager dem af panden. Læg dem i lag på en tallerken, efterhånden som de bliver færdige. Hold dem varme under stanniol, til de alle er klar.

Anretning

Fyld fladbrødene med gyros, syltede rødløg, tzatziki og salat. Server grøntsagsstavene ved siden af.

Opskriften er udviklet af familien Mindelund

