

Græsk gyros

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

45 minutters arbejdstid

Tilberedelsestid

1 times hæve/trække tid

Samlet tid

1,5 timer

Ingredienser

Syltede rødløg

- 2 rødløg
- 2 dl lagereddike
- 1/2 dl sukker

Fladbrød

- 15 g gær
- 2 dl vand
- 1 tsk. salt
- 400 g hvedemel
- Pensling: 50 g smør, 2 fed hvidløg og 1 håndfuld persille

Kyllingekebab

- 200 g græsk yoghurt
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk. citronsaft
- salt og peber
- 2 spsk. eddike
- 1 tsk. chiliflager
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. tørret oregano
- 500 g kyllingebryst eller inderfilet

Tzatziki

- 1/2 agurk
- 2 dl græsk yoghurt
- 1 spsk. citronsaft
- salt, peber
- 1/2 fed hvidløg

Grønt

- 1/2 agurk
- 3 tomater
- persille til toppen

Sådan gør du

Syltede rødløg:

- Kog eddike og sukker op i en gryde til sukkeret er smeltet
- Skær rødløg i skiver og kom dem i et marmeladeglas eller en krukke
- Hæld eddiken over og stil til siden. Gå videre til brødet..

Fladbrød:

- Rør gær ud i vandet (jeg bruger en røremaskine)
- Kom salt og mel ved og ælt det godt. På røremaskine 7-8 minutter ved høj omdrejning
- Lad dejen hæve i en times tid under et stykke vitavrap eller en opklippet frysepose + et viskestykke. Fortæt med kødet..

Kød:

- Bland ingredienserne sammen til en marinade
- Klip kyllingen i mindre stykker og læg den i marinaden, så den kan trække i en lille times tid..

Tzatziki:

- Riv agurk og pres væsken fra
- Kom det i en skål med græsk yoghurt, citronsaft, revet hvidløg og salt og peber

Tilbage til brødet:

1. Smelt i mens smør og kom revet hvidløg og hakket persille ned i det smeltede smør
2. Kom dejen ud på en bord drysset med mel
3. Skær den ud i mindre stykker (på størrelse med en klassisk bolle) og rul dem flade med en kagerulle
4. Tænd for en pande og dem enkeltvis her på. Jeg bruger ikke olie, man du kan bruge en smule, hvis du synes det er nemmere at styre
5. Giv brødene et par minutter på hver side, til de får fine stegemærker
6. Læg dem over på en rist og pensl med denne her smørblending på den ene side

Tilbage til kødet:

- Steg kyllingen i godt med olie ved ret høj varme, det må gerne få en sprød stegeskorpe nemlig.
- Kasser blot overskydende marinade, sørg for kyllingen er gennemstegt

Serivering:

- Skær agurk og tomat ud.
- Kom den stegte kylling og tzatziki i fladbrødene
- Kom de syltede rødløg og grønt over og spis