

# Gyros med det hele

Opskrift til 4 stk.

Forberedelsestid

45 minutters arbejdstid

Tilberedelsestid

1 times hæve/trække tid

Samlet tid

2 timer

## Ingredienser

### Fladbrød

- 15 g gær
- 1 spsk. olie
- 2 tsk. sukker
- 2 dl vand
- 1 tsk. salt
- 350-400 g hvedemel

### Tzatziki

- 1/2 agurk
- 1 spsk. citronsaft
- 1 godt nip salt og lidt peber
- 1/2-1 fed hvidløg
- 2 dl græsk yoghurt (jeg bruger 10 %)
- 1 spsk. olivenolie

### Fyld

- 3 tomater
- 1/2 agurk
- 1/2 rødløg
- 4 håndfuld salat
- evt. pommefrites

### Gyros

- 500 g svinekød, jeg bruger koteletter
- 4 spsk. olie
- 2 små tsk. salt + lidt peber
- 1 rødløg
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk. eddike
- 1 tsk. chiliflager

- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. tørret oregano
- 1 tsk. tørret timian
- 2 spsk. lys sirup eller sukker

## **Sådan gør du**

### BRØD:

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

### KØD:

1. Bland ingredienserne sammen til en marinade
2. Læg koteletterne i marinaden, så den kan trække i en lille times tid. Jeg kommer det i en frysepose.

### TZATZIKI:

1. Riv agurk og pres væsken fra
2. Kom det i en skål med græsk yoghurt, citronsaft og revet hvidløg
3. Smag til med salt og peber, og stil på køl til det skal bruges

### POMMES:

1. Kom disse i ovnen nu, så de er dejlig sprøde ved servering

### TILBAGE TIL BRØDET:

1. Kom dejen ud på en bord drysset med mel
2. Skær den ud i mindre stykker (på størrelse med en klassisk bolle) og rul dem flade med en kagerulle
3. 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
4. Giv brødene et par minutter på hver side, til de får fine stegemærker

### TILBAGE TIL KØDET:

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Kom kødet på et spyd sammen med al marinaden og kom det i et ovnfast fad. Hvis du kan få det til at stå op i fadet, er det perfekt. Ellers lægger du bare spydet ned. Vend det så efter lidt tid i ovnen, så det får varme på begge sider.
3. Tag fadet ud efter 30 minutters tid, vigtigt at kødet er gennemstegt. Skær kødet af spydet, som var det kebab.

#### SERVERING:

1. Skær agurk, salat, rødløg og tomat ud.
2. Stil an med brød, kød, fritter og tzatziki
3. Fyld dine brød med det hele og nyd