



# **M** unkebo **M** and **M** ad, der simrer

17. marts 2022

## Hovedret

### Græske gyros-kyllingspyd (4 personer).

**Ingredienser: Gyros-kyllingspyd:** 500 g kylling i strimler, 2 spsk gyroskrydderi, salt og peber, 2 spsk olivenolie.

**Gyros krydderi:** ½ tsk tørret fennikel, 1 tsk tørret oregano, 1 tsk stødt spidskommen, ½ tsk løgpulver, ½ tsk stødt koriander, 1 tsk tørret persille, ½ tsk stødt sort peber, 1 tsk salt, 1 tsk karrypulver, ½ tsk stærk chilipulver, ½ tsk stødt kanel, 1 tsk tørret timian, ½ tsk hvidløgpulver, 2 spsk mild paprika, 1 tsk tørret rosmarin.

**Græsk salat:** 300 g tomat, skåret i kvarte, 1 agurk i tern, 1 grøn peberfrugt i tern, 1 rødløg i ringe, 100 g feta, smuldret, 80 g sorte oliven.

**Citron og oregano dressing:** 1 tsk sukker, 1 øko citron, fintrevet skal og lidt citronsaft, 3 spsk frisk oregano, meget finthakket, 2 spsk olivenolie, flagesalt, sort peber, friskkværnet,

**Tzatziki:** 1 agurk, 1 tsk salt, 2 fed hvidløg, 3 dl græsk yoghurt 10%, ½ citron, friskkværnet peber.

**Naan-brød:** 200 g hvedemel, 2 dl vand, ¼ tsk salt, 1½ tsk bagepulver, 3 spsk olivenolie, 2 fed hvidløg, 1 tsk hakket persille.

**Gyros-kyllingspyd:** Vend kyllingestrimlerne i gyroskrydderi, salt, peber og olie, og lad det trække i køleskabet i mindst en time.

Sæt kyllingekødet på spyd. Kom gerne løg mellem stykkerne. Steg spyddene i ovnen på bagepapir ved 180 grader (varmluft) til kyllingen er gennemstegt (ca. 15 minutter).

**Græsk salat:** Vend alle grøntsagerne sammen i en stor skål. Smuldr feta ud over og drys med sorte oliven. Drys med lidt ekstra frisk oregano inden servering.

**Citron-oreganodressing:** Rør olivenolie, sukker, citronskal og saft, salt, peber og finthakket oregano sammen, til sukkeret er opløst, og vend den græske salat sammen med dressingen.

**Tzatziki:** Skyl agurken og riv den groft. Drys med smule salt og afdryp agurken i en sigte.

Pil og pres hvidløg og rør det sammen med yoghurt, citronsaft og peber. Pres den sidste væde fra agurken med hænderne, og vend agurken i yoghurten.

Sæt gerne tzatzikien i køleskabet i mindst en time.



**Naan-brød::** Kom hvedemel, salt og bagepulver i røremaskinen (eller skål). Tilsæt vand og rør godt i 5 minutter til dejen er helt glat og smidig. Del dejen i 6-7 små klumper og rul dem tyndt ud.

I en lille skål blandes olie, hakket persille og presset hvidløg godt sammen. Smag evt. til med et nip salt.

Sæt en pande over ved høj varme (7-8 ud af 9). Smør brødene med hvidløgsolien på den ene side.

Når panden er varm, kommes et brød på. Vend det efter kort tid, når det begynder at boble godt op. Brødene skal ca. have 30 sek. På hver side. Pas på, at hvidløget ikke brænder på.

Bag brødene et efter et, da panden ellers bliver for kold. Hold de resterende naan varme under et viskestykke.

Server rygende varme.