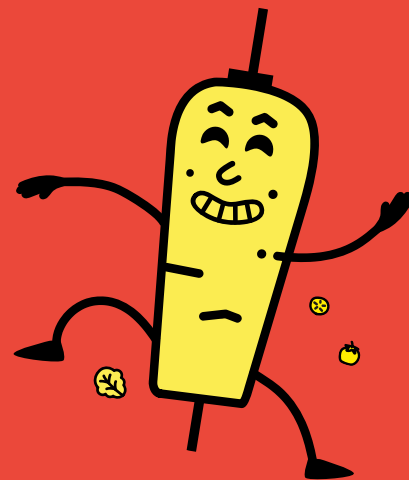


GYROSBURGER

🕒 ca. 10—15 minutter 🍲 Mild

Gyrosburger — en saftig og frisk vri på burgerklassikeren! Flammegrillet gyroskjøtt, sprø grønnsaker og kremet tzatziki mellom myke burgerbrød — raskt, enkelt og skikkelig digg.



Ingredienser (2 porsjoner)

0,5 pk YummyTime Gyros Kebab
2 burgerbrød
1/2 pose Babyleaf Mix eller crisp salat
1 stor tomat
1/4 agurk
1/2 rødløk
1 beger tzatziki

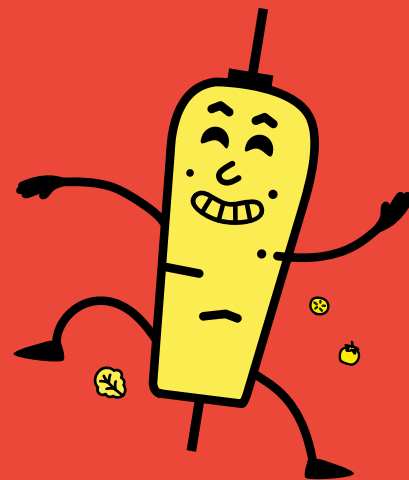
Slik gjør du:

- ☐ Stek gyroskebabkjøttet i varm panne til det får lett stekeskorpe (5—6 minutter).
- ☐ Del tomat i skiver, agurk i skiver og rødløk i tynne ringer.
- ☐ Varm burgerbrødene lett i ovn eller på tørr panne.
- ☐ Smør tzatziki på undersiden av burgerbrødet.
- ☐ Topp med salat, tomat, agurk, rødløk og varmt gyroskjøtt.
- ☐ Legg på topplokket og server — gjerne med ekstra tzatziki ved siden av.

GYROSBURGER

🕒 ca. 10—15 minutter 🍲 Mild

Gyrosburger — en saftig og frisk vri på burgerklassikeren! Flammegrillet gyroskjøtt, sprø grønnsaker og kremet tzatziki mellom myke burgerbrød — raskt, enkelt og skikkelig digg.



Ingredienser (4 porsjoner)

1 pk YummyTime Gyros Kebab
4 burgerbrød
1 pose Babyleaf Mix eller crisp salat
2 store tomater
1/2 agurk
1 rødløk
2 beger tzatziki

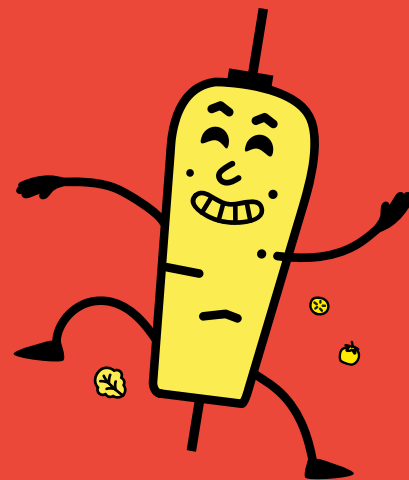
Slik gjør du:

- ☐ Stek gyroskebabkjøttet i varm panne til det får lett stekeskorpe (5—6 minutter).
- ☐ Del tomat i skiver, agurk i skiver og rødløk i tynne ringer.
- ☐ Varm burgerbrødene lett i ovn eller på tørr panne.
- ☐ Smør tzatziki på undersiden av burgerbrødet.
- ☐ Topp med salat, tomat, agurk, rødløk og varmt gyroskjøtt.
- ☐ Legg på topplokket og server — gjerne med ekstra tzatziki ved siden av.

GYROSBURGER

🕒 ca. 10—15 minutter 🍲 Mild

Gyrosburger — en saftig og frisk vri på burgerklassikeren! Flammegrillet gyroskjøtt, sprø grønnsaker og kremet tzatziki mellom myke burgerbrød — raskt, enkelt og skikkelig digg.



Ingredienser (6 porsjoner)

1,5 pk YummyTime Gyros Kebab
6 burgerbrød
1,5 poser Babyleaf Mix eller crisp salat
3 store tomater
3/4 agurk
1,5 rødløk
2 beger tzatziki

Slik gjør du:

- ☐ Stek gyroskebabkjøttet i varm panne til det får lett stekeskorpe (5—6 minutter).
- ☐ Del tomat i skiver, agurk i skiver og rødløk i tynne ringer.
- ☐ Varm burgerbrødene lett i ovn eller på tørr panne.
- ☐ Smør tzatziki på undersiden av burgerbrødet.
- ☐ Topp med salat, tomat, agurk, rødløk og varmt gyroskjøtt.
- ☐ Legg på topplokket og server — gjerne med ekstra tzatziki ved siden av.