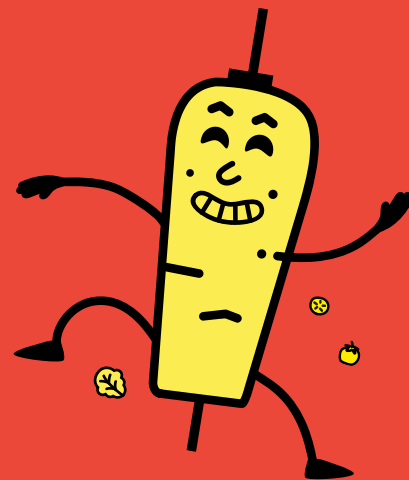


GYROSKEBAB I TACOLEFSER



🕒 Ca. 10 - 15 minutter 🍴 Mild/medium (avhengig av dressing)

Taco på vår måte! Myke tacolefser fylt med flammegrillet gyroskebab, ost, sprø rødkål og frisk dressing — en rask, saftig og fargerik vri på klassikeren.

Ingredienser (2 porsjoner)

1 pk YummyTime Gyros Kebab

6 små tacolefser

1 liten pose revet ost (gjærne cheddar eller cheddarblanding)

¼ rødkål

1 håndfull koriander eller babyleaf

½ granateple (granateplekjerner)

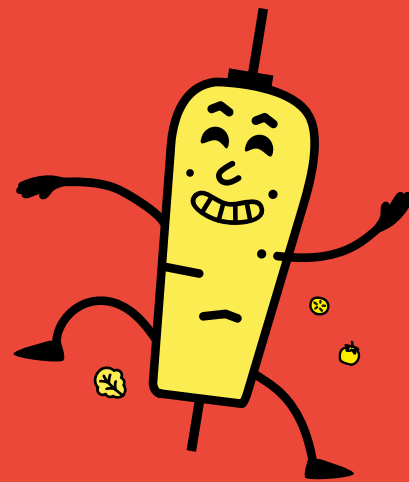
1 lime

Slik gjør du:

- ☐ Stek gyroskebabkjøttet raskt i en varm panne til det får lett stekeskorpe (5—6 minutter).
- ☐ Finsnitt rødkål.
- ☐ Varm tacolefsene raskt i ovn eller på tørr panne.
- ☐ Fyll lefsene med varmt kjøtt, revet ost, rødkål, granateplekjerner og koriander/babyleaf.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk) og en skvis lime før servering.



GYROSKEBAB I TACOLEFSER



🕒 Ca. 10 - 15 minutter 🍴 Mild/medium (avhengig av dressing)

Taco på vår måte! Myke tacolefser fylt med flammegrillet gyroskebab, ost, sprø rødkål og frisk dressing — en rask, saftig og fargerik vri på klassikeren.

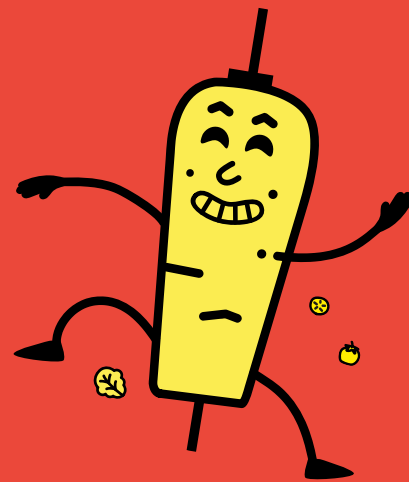
Ingredienser (4 porsjoner)

2 pk YummyTime Gyros Kebab
12 små tacolefser
1 pose revet ost
½ rødkål
1–1,5 håndfull koriander eller babyleaf
1 granateple (granateplekjerner)
2 lime

Slik gjør du:

- ☐ Stek gyroskebabkjøttet raskt i en varm panne til det får lett stekeskorpe (5–6 minutter).
- ☐ Finsnitt rødkål.
- ☐ Varm tacolefsene raskt i ovn eller på tørr panne.
- ☐ Fyll lefsene med varmt kjøtt, revet ost, rødkål, granateplekjerner og koriander/babyleaf.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk) og en skvis lime før servering.

GYROSKEBAB I TACOLEFSER



🕒 Ca. 10 - 15 minutter 🍴 Mild/medium (avhengig av dressing)

Taco på vår måte! Myke tacolefser fylt med flammegrillet gyroskebab, ost, sprø rødkål og frisk dressing — en rask, saftig og fargerik vri på klassikeren.

Ingredienser (6 porsjoner)

3 pk YummyTime Gyros Kebab
18 små tacolefser
1,5–2 poser revet ost
1 rødkål
2 håndfuller koriander eller babyleaf
1,5 granateple (granateplekjerner)
3 lime

Slik gjør du:

- ☐ Stek gyroskebabkjøttet raskt i en varm panne til det får lett stekeskorpe (5–6 minutter).
- ☐ Finsnitt rødkål.
- ☐ Varm tacolefsene raskt i ovn eller på tørr panne.
- ☐ Fyll lefsene med varmt kjøtt, revet ost, rødkål, granateplekjerner og koriander/babyleaf.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk) og en skvis lime før servering.