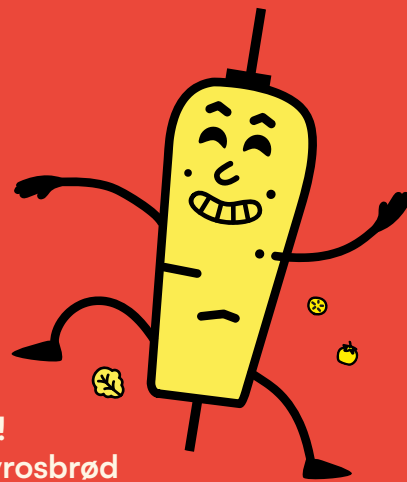


# GYROSKEBAB

🕒 ca. 10—15 minutter 🍴 Mild

**Gyroskebab** — klassikeren fra Hellas møter ekte flammegrillet smak!  
Saftig kjøtt, sprø grønnsaker og kremet tzatziki, pakket inn i mykt gyrosbrød  
— enkelt, fresht og skikkelig digg.



## Ingredienser (2 porsjoner)

1 pk YummyTime Gyros Kebab  
2 store gyrosbrød  
1/2 pose Babyleaf Mix eller crisp salat  
1/4 agurk  
1 stor tomat  
0,5 stk rødløk  
1 beger tzatziki  
1 liten pose pomes frites

## Slik gjør du:

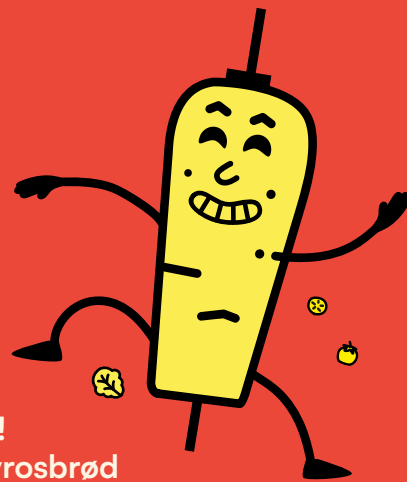
- Stek pomes frites etter anvisning på pakken.
- Stek gyroskjøttet i varm panne til det får fin stekeskorpe (5—6 minutter).
- Del agurk i skiver, tomat i skiver og rødløk i tynne ringer.
- Varm gyrosbrødene raskt i ovn eller panne.
- Smør tzatziki på gyrosbrødene.
- Topp med salat, agurk, tomat, rødløk og varmt kjøtt.
- Server med pomes frites ved siden av — eller legg dem rett i wrap'en for ekte streetfood-følelse!

**YUMMY  
TIME**

# GYROSKEBAB

🕒 ca. 10–15 minutter 🍲 Mild

**Gyroskebab** — klassikeren fra Hellas møter ekte flammegrillet smak!  
Saftig kjøtt, sprø grønnsaker og kremet tzatziki, pakket inn i mykt gyrosbrød  
— enkelt, fresht og skikkelig digg.



## Ingredienser (4 porsjoner)

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

## Slik gjør du:

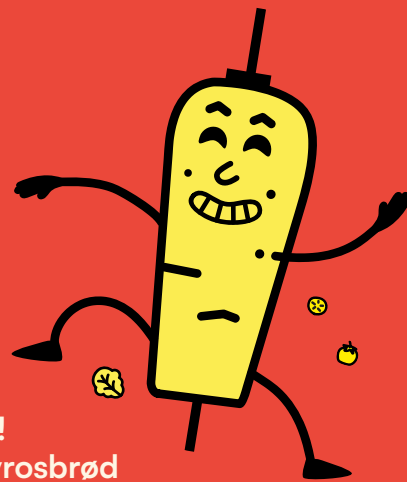
- Stek pommes frites etter anvisning på pakken.
- Stek gyroskjøttet i varm panne til det får fin stekeskorpe (5–6 minutter).
- Del agurk i skiver, tomater i skiver og rødløk i tynne ringer.
- Varm gyrosbrødene raskt i ovn eller panne.
- Smør tzatziki på gyrosbrødene.
- Topp med salat, agurk, tomat, rødløk og varmt kjøtt.
- Server med pommes frites ved siden av — eller legg dem rett i wrap'en for ekte streetfood-følelse!

**YUMMY  
TIME**

# GYROSKEBAB

🕒 ca. 10–15 minutter 🍴 Mild

**Gyroskebab** — klassikeren fra Hellas møter ekte flammegrillet smak!  
Saftig kjøtt, sprø grønnsaker og kremet tzatziki, pakket inn i mykt gyrosbrød  
— enkelt, fresht og skikkelig digg.



## Ingredienser (6 porsjoner)

3 pk YummyTime Gyros Kebab  
6 store gyrosbrød  
1,5 poser Babyleaf Mix eller crisp salat  
1 agurk  
3 store tomater  
1 stor rødløk  
2 beger tzatziki  
1,5 pk pommes frites

## Slik gjør du:

- Stek pommes frites etter anvisning på pakken.
- Stek gyroskjøttet i varm panne til det får fin stekeskorpe (5–6 minutter).
- Del agurk i skiver, tomater i skiver og rødløk i tynne ringer.
- Varm gyrosbrødene raskt i ovn eller panne.
- Smør tzatziki på gyrosbrødene.
- Topp med salat, agurk, tomat, rødløk og varmt kjøtt.
- Server med pommes frites ved siden av — eller legg dem rett i wrap'en for ekte streetfood-følelse!

**YUMMY  
TIME**