

# Gyros marineret kyllingebryst med flødekartofler

## Opskrift nr.:

64-0001

**Råvarer:** Til 5 bakker

Varenummer

Kg		Varenummer
2,000	Kyllingebryster	
2,000	Flødekartofler, Peka	
0,250	Mozzarella i klump	
0,350	Tomater i skiver	
<b>0,150</b>	<b>Middelhavskrydderi 1 kg. Pose</b>	<b>7420</b>
<b>0,300</b>	<b>Würzöl naturel gyros</b>	<b>238241</b>
	Alubakke med rundeler	
<b>5,050</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Kyllingebrysterne marineres og der lægges 2 i hver bakke. Flødekartoflerne fordeles i den anden side af bakkerne og pyntes med Middelhavskrydderi.

Skær tomater og mozzarellaen i skiver. Placer først en skive tomat på hver kyllingebryst, derefter en skive mozzarella ovenpå. Pyntes af med en grøn kvist (F.eks. frisk timian, ærtespiser, eller frisk rosmarin).

## Tilberedning:

Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 20-25 min. Eller til en kernetemperatur på 75°C.