KIKKOMAN

Kreikkalaistyylinen possugyroskulho

kokonaisaika **30 min** **10 min** esivalmistelut **20 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.552 kJ / 608 kcal

Rasva: **34,1 g** Proteiini: **42,3 g**
Hiilihydraatit: **30,7 g**

AINEKSET

2 annosta

50 g	(karkeita) ohraryynejä
1	sipuli
1	valkosipulinkynsi
100 g	kirsikkatomaatteja
1	iso keltainen suippopaprika
2 tl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
4 rkl	Kikkoman Teriyaki -marinadi
	Vastajauhettua pippuria
	Riivittyä oreganoa
250 g	gyrosta (vaihtoehtoisesti: katso vinkki)
100 g	fetaa
10	marinoitua oliivia

VALMISTUS

Vaihe 1

Valmista ohraryynit pakkauksen ohjeen mukaan. Leikkaa sipuli ohuiksi renkaiksi ja hienonna valkosipuli. Puolita tomaatit. Leikkaa paprika suikaleiksi.

Vaihe 2

Paista sipuli, valkosipuli, tomaatit ja paprika 1 teelusikallisessa kuumaa seesamiöljyä 5–8 minuutin ajan ja mausta teriyaki-marinadilla, jauhetulla pippurilla ja oreganolla.

Vaihe 3

Paista possugyros jäljellä olevassa kuumassa seesamiöljyssä noin 5 minuutin ajan. Murskaa feta.

Vaihe 4

Laita ohraryynit, vihannekset ja paistettu possu kulhoihin, ripottele päälle fetaa, koristele oliiveilla ja tarjoile.