



## Griekse gyros met pita en tzatziki

*Sappige gemarineerde varkensreepjes met knapperige groenten en romige tzatziki in een warme pita. Echte Griekse straatkost voor thuis.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 25'           | 20'      | 4       | Wereldkeuken |

### Ingrediënten

- 600 g varkensschouder, in dunne reepjes
- 3 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 kl gedroogde oregano
- 1 kl paprikapoeder
- 1/2 kl komijnpoeder
- sap van 1/2 citroen
- zout en peper naar smaak
- 4 Griekse pitabroodjes

1 rode ui, in ringen  
2 tomaten, in partjes  
250 g tzatziki  
een handvol verse peterselie, grof gehakt

## Bereidingswijze

1. Meng de olijfolie, knoflook, oregano, paprikapoeder, komijn, citroensap, zout en peper in een kom tot een marinade.
2. Voeg de varkensreepjes toe, schep goed om en laat minstens 20 minuten marineren in de koelkast.
3. Verhit een grote (grill)pan op hoog vuur. Bak het vlees in twee of drie porties, zodat de pan niet te vol staat, gedurende 8 tot 10 minuten tot het mooi gekleurd en volledig gaar is.
4. Warm de pitabroodjes op in een droge pan of onder de grill, ongeveer 1 minuut per kant, tot ze zacht en warm zijn.
5. Beleg elke pita royaal met tzatziki, schep er het warme vlees op en verdeel de uiringen, tomaat en peterselie erover. Rol op en dien meteen op.

### Tip

Marineer het vlees bij voorkeur al de avond voordien. Hoe langer de marinade inwerkt, hoe smaakvoller en malser het resultaat. Snij de reepjes zo dun mogelijk voor een authentieke textuur.

### Lekker met

Een frisse Griekse salade van komkommer, olijven en feta past hier uitstekend bij.

### Dranktip

Een gekoeld glas Assyrtiko, een droge Griekse witte wijn, of een frisse citroenlimonade sluit perfect aan bij de kruidige smaken.