

Gyros met pitabroodjes

Aantal personen: 2

160 gram kipgehakt
15 gram gyroskruiden
40 gram hüttenkäse
250 gram vleestomaten
150 gram champignons
2 rode paprika's
3 teentjes knoflook
1 bosje basilicum
1 bosje peterselie
6 blaadjes salie
2 volkoren pita's

Snij de tomaten, champignons en paprika's in kleine stukjes. Verhit in een grote koekenpan 1 eetlepel vet naar keuze, bak hierin het kipgehakt met Gyroskruiden rul bakken.

Voeg nu de rest van de groenten toe, bak deze circa 5 minuten op hoog vuur.

Spoel ondertussen de kruiden af, dep ze droog en hak ze zeer fijn. Voeg deze nu toe aan de pan. Pers nu de knoflook erboven uit en bak circa 30 seconden.

Doe de deksel op de pan en laat het geheel circa 5 minuten zachtjes pruttelen.

Bereid ondertussen de pita's volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snij de pita's open, vul ze met een paar flinke lepels vulling en verdeel de hüttenkäse erover. Serveer de overige vulling ernaast.

