



Griekse pita's

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

- ✗ 1 rode ui
- ✗ 250 gr varkenshaas
- ✗ 1 rode paprika
- ✗ 4 pitabroodjes
- ✗ 150 gr komkommer rauwkost
- ✗ Klein zakje ijsbergsla
- ✗ 150 gr tzatziki
- ✗ 1 eetlepel gyroskruiden
- ✗ 1 el olijfolie

Bereiding

1. Bak de pitabroodjes in de koekenpan zonder olie of boter gaar
2. Snij de ui in halve ringen.
3. Snij de paprika in reepjes
4. Snij de varkenshaas in dunne reepjes.
5. Meng het vlees met de gyroskruiden en olijfolie.
6. Verhit de koekenpan zonder olie of boter en bak daarin de ui en het vlees op hoog vuur in een paar minuten bruin. Schep regelmatig om.
7. Voeg de paprikareepjes toe en bak deze mee tot het vlees gaar is.
8. Snij de pitabroodjes open en vul met ijsbergsla, het vlees-paprika mengsel, de rauwkost en wat tzatziki

Voorraadje gyros kruiden

Mix alle kruiden en bewaar in een afgesloten glazen pot

- ✗ 1 tl zout
- ✗ 2 tl paprikapoeder
- ✗ ¼ tl zwarte peper
- ✗ 4 tl gedroogde oregano
- ✗ 1 tl chilipoeder
- ✗ ½ tl uienpoeder
- ✗ 1 tl gedroogde tijm
- ✗ ½ tl kaneel
- ✗ 2 tl knoflookpoeder
- ✗ 2 tl gemalen komijn
- ✗ 1 tl gedroogde basilicum