



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 varkenschouder in dunne reepjes
- 3 el olijfolie
- 2 teentjes look, geperst
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl paprikapoeder
- 1/2 tl komijnpoeder
- sap van 1/2 citroen
- zout en peper
- 4 Griekse pitabroodjes

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

Bereidingswijze

1. Meng de olijfolie, look, oregano, paprikapoeder, komijn, citroensap, zout en peper tot een marinade.
2. Voeg de varkensreepjes toe en laat minstens 20 minuten marineren in de koelkast.
3. Verhit een grote pan of grillpan op hoog vuur en bak het vlees 8 tot 10 minuten tot het mooi gekleurd en gaar is.
4. Warm de pitabroodjes kort op in een droge pan of onder de grill, ongeveer 1 minuut per kant.
5. Beleg elke pita met tzatziki, het warme vlees, ui, tomaat en peterselie. Rol op en dien meteen op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)