

Gyros ovenschotel met aardappel

Snelle en makkelijke ovenschotel van aardappeltjes, tomaatjes en gyros, lekker met wat knoflooksaus en sla

Bereidingstijden: Totaal: 40 minuten; Voorbereiding: 15 minuten; Kooktijd: 5 minuten; Oventijd: 20 minuten

Hulpmiddelen: wok, ovenschaal (of een pan die in de oven kan)

Ingrediënten 2 personen

250 gram	kipfilet
1 eetlepel	gyros kruiden
1 eetlepel	olijfolie
450 gram	krielaardappels
250 gram	cherrytomaatjes
100 gram	geraspte kaas
naar wens	(ijsberg)sla
naar wens	knoflooksaus

Variaties

- Vervang de kipfilet door varkensvlees.
- Gebruik gewone aardappels in plaats van krieltjes.
- Kook de aardappels met saffraan, kurkuma (koenjit) of kerrie voor wat extra kleur.

Voorbereiding

1. Schil en kook de krielaardappels in ongeveer 8 minuten tot ze beetgaar zijn en giet af.
2. Halveer de cherrytomaatjes.
3. Snijdt de kipfilet in reepjes.
4. Invetten ovenschaal.
5. Maak de sla (kan ook op het moment dat de schotel in de ovenstaat.).

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Doe de gesneden **kipfilet** in een kom en voeg de **gyros kruiden** en een eetlepel **olijfolie** toe, meng goed door elkaar.
3. Bak de kip gaar in een wok.
4. Haal de wok van het vuur en schep de **krielaardappels** en gehalveerde **cherrytomaatjes** door het gyrosvlees.
5. Doe alles in de ingevette ovenschaal.
6. Bestrooi met de **geraspte kaas**.
7. Zet de ovenschaal in het midden van de oven gedurende 20 minuten.
8. Serveer met **sla** en **knoflooksaus**.

Extra informatie

- Je kan de voorbereidingstijd verkorten door geschrapte krieltjes te kopen en kant en klare gyros.
- In de oven bakken/kleuren de aardappels niet. Je kan eventueel de aardappels vooraf bakken, maar dat is niet echt nodig.

- Het recept voor sla staat hier niet beschreven.

Bron van het originele recept: [Leuke recepten - Gyros ovenschotel met aardappel](#)

Bereid: 04-04-2021