

Ingrediënten voor 4 personen

1,2 kg gyros, kant-en-klaar 300 g  
witte rijst 9 dl water 1  
bouillonblokje 1 kleine ui 1 verse  
chilipeper 2 eieren 3 eetlepels  
olijfolie 3 eetlepels sojasaus  
peper en zout

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gyros met gebakken rijst

Snel klaar voor 4 pers.

### Bereidingswijze

Bak de gyros al roerend in een Braadpan. Doe het water, de rijst en het bouillonblokje in een kookpan met deksel. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens op een laag vuurtje doorkoken. De kooktijd bedraagt 15 tot 20 minuten. Voor het koken roert u het geheel even om. Laat het deksel op de pan. Snijd tijdens het koken van de rijst de ui en de chilipeper fijn. Spoel de gekookte rijst met koud stromend water af in een zeef. Doe de olijfolie in de wok en verhit deze. Fruit de gesnipperde ui en chili en voeg daar de gekookte rijst en de sojasaus bij. Roer het geheel een vijftal minuten goed om, voeg er intussen de geklutste eieren aan toe en roer daarna nog enkele minuten om. Dien het geheel warm op.

### Serveertips

Tip: Gyros kunt u ook combineren met tagliatelle, gebakken aardappeltjes of frietjes. Weinig tijd? Gyros is een geschikte snelle snack. Doe de gyros in een pitabroodje, overgiet met een pittig sausje en u hebt in geen tijd een lekkere maaltijd.