

Ingrediënten voor 3 personen

* 500 gram Gyrosvlees * 4
tomaten * 2 uien * 2 teentjes
knoflook * 1 potje witte bonen in
tomatensaus * 200 gram
aardappelschijfjes (voorgekookt)
* 200 gram geraspte gratin Kaas *
Peper/zout * Oregano

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Grieks

Smaak: Hartig

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Verrassende Griekse Gyros Aardappelschotel

Soms heb je geen tijd meer om naar de supermarkt te gaan en ontstaat er een lekker gerecht met ingrediënten die je nog in je koelkast of kelder hebt staan. Dit is echt een verrassende smaakvolle ovenschotel geworden die ik graag met jullie wil delen.

Hulpmiddelen

Grilpan en oven

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 225 graden. Ui fijn snijden en tomaten in schijfjes. Pel de teentjes knoflook en snijd deze fijn. Ovenschaal in vetten met olijfolie.

Bereidingswijze

Gyrosvlees aanbakken in een beetje olijfolie. Als het vlees bruin is uit de grillpan nemen en de ui en knoflook aan fruiten. De tomaten even meebakken met de heerlijk geurende Oregano. Op bodem verspreid je het Gyrosvlees met daar bovenop de schijfjes aardappel. Dan giet je de pot bonen met tomatensaus erover. Daarop de gebakken tomaten en ui. Als laatste verdeel je de gratinkaas over de hele schotel. 30 minuten in een voorverwarme oven zodat de kaas mooi goudbruin word.

Serveertips

Lekker soepje vooraf ! Uiensoep-met-gegratineerd-stokbroodje smullen maar !

