

Ingrediënten voor 2 personen

1 afbak-Foccacia (AH heeft de lekkerste) * 1 ui * 400 gr. Gyros * bakje Zaziki (eventueel zelf maken!!) * bakje Witte koolsalade (Bieze) * olijfolie om te bakken

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Grieks
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

pinie gyros

Een eigen variant op de bekende Pita Gyros, bij gebrek aan een goede Griekse snackbar in de buurt zelf bedacht. Al aan veel gasten voorgezet, ze vinden het allemaal heerlijk!

Hulpmiddelen

Oven, koekenpan

Vorbereiding

Verwarm de oven voor / Verhit de olijfolie in de Koekenpan / Snijd de ui in dunne ringen / Maak de Zaziki (recept ook te vinden op smulweb)

Bereidingswijze

Bak het brood af in de oven. Bak de Gyros snel bruin en gaar op hoog vuur, het is het lekkerste als deze een beetje knapperig wordt. Haal het brood uit de oven, snijd het in tweeën en snijd beide helften als een broodje open. Klap het brood open en leg dit op twee borden. Besmeer het brood dik met Zaziki, verdeel de Gyros erover. Leg op de Gyros gesneden uienringen en daar weer bovenop wat witte-koolsalade (niet teveel). Geef er nog wat witte koolsalade bij in een aparte schaal of zet het bakje zo op tafel. Meteen opdienen en smullen! Voor 4 personen worden de ingredienten gewoon verdubbeld! Voor buffethapje: gewoon kleinere stukjes van het brood snijden.

Serveertips

Heerlijk met een glaasje droge witte wijn of retsina.