

MARLEY SPOON



Varkensgyros op een broodje

met komkommer en dilleyoghurt



ca. 20min



2 personen

Vandaag zetten we graag een variant op een bekende Griekse klassieker op het menu: gyros. Voor onze variant bak je het varkensvlees stevig aan met ui en oregano en serveer je de sappige varkensreepjes als gyros op een vers afgebakken broodje getopt met romige dilleyoghurt, knapperige komkommer en frisse romanasa. Vast en zeker dat dit broodje je mee op reis neemt naar Griekenland!

Wat je van ons krijgt

- 2 varkenslapjes
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 minikomkommer
- 1x babyromanasla
- 1 rode ui
- 2 pistolets ¹
- 1 beker yoghurt ⁷
- 10g verse dille
- 1 tomaat

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- oven
- grote koekenpan

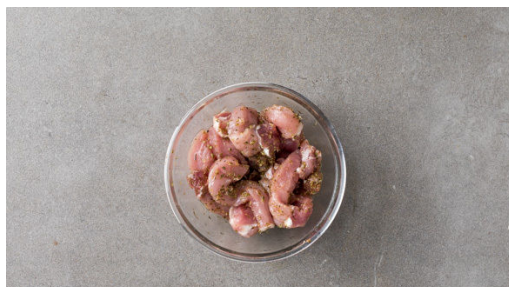
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

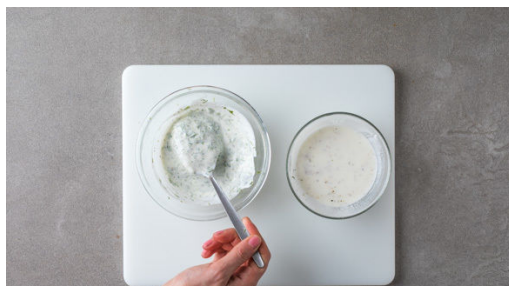
Voedingswaarde per portie

calorieën 588.0kcal, vet 24.5g, eiwit 34.3g, koolhydraten 54.6g



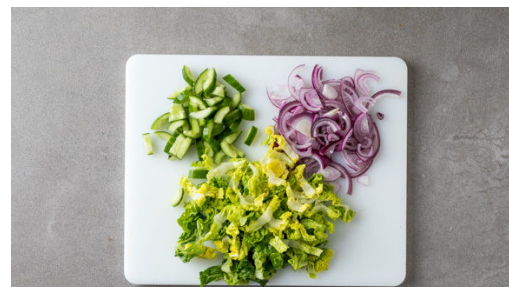
1. Vlees voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **varkenslapjes** in reepjes en meng ze in een kom met de **oregano**, 1el olijfolie en zout en peper. Zet opzij om te marineren tot stap 5.



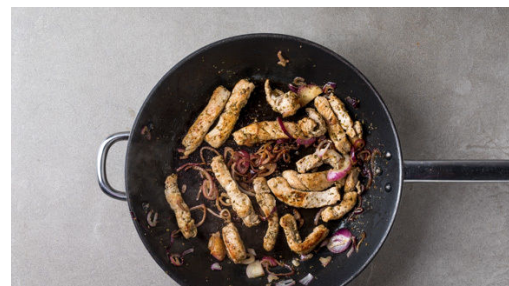
4. Dip maken

Maak een **dressing** van **2-3el yoghurt**, 1-2el olijfolie, zout, peper en 1el azijn. Hak de **dille** zonder de hardere steeltjes fijn en roer de **dille** door de **rest van de yoghurt**. Breng de **dip** op smaak met peper en zout.



2. Groenten voorbereiden

Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vier repen en schraap de pitjes er met een lepeltje uit. Snijd de **komkommer** dan in dunne plakjes. Snijd de stronkjes van de **babyromanasla** en snijd de **blaadjes** in dunne reepjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in heel dunne, halve ringen.



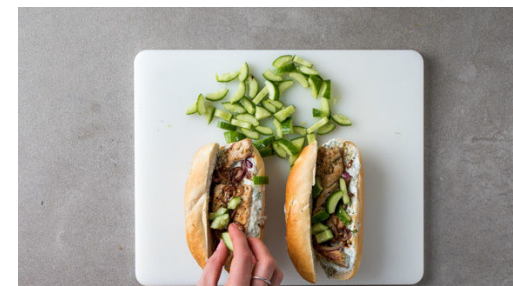
5. Vlees bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **varkensreepjes** en **uiringen** 3-5min tot het **vlees** gaar is. Zet het vuur indien nodig iets lager. Snijd intussen de **tomaat** in partjes.



3. Broodjes afbakken

Leg de **pistolets** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 6-8min af.



6. Sandwiches maken

Snijd de **pistolets** open en bestrijk ze met **dilledip**. Beleg de **broodjes** met het **varkensvlees** en een paar blokjes **komkommer**. Meng de **rest van de komkommer** met de **sla**, **tomaat** en **yoghurd dressing**. Serveer de **salade** bij de **sandwiches**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**