



Flatbread met gyros



Bereiden in: oven

Voorbereiding: 0 min.



Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Flatbread
- 250 gr skyr
- 100 gr geraspte kaas
- 3 eieren (M)
- 1 tl gyroskruiden
- Vulling
- 400 gr kipfilet (of kipreepjes)
- 1 el gyroskruiden
- 2 el olijfolie
- 50 gr cherrytomaten
- 1/4 rode ui
- 1/4 komkommer
- 30 gr bladslamelange
- 130 gr tzatziki (kant-en-klaar) of zelfgemaakt
- 50 gr gesneden witte kool

Voedingswaarde

- Portiegrootte: 1/2 van het platbrood Calorieën: 771 Vetten: 41,7
Koolhydraten: 11,2 Vezels: 1,9 Eiwitten: 86



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Flatbread met gyros

Bereiding

- 1
Verwarm de heteluchtoven voor op 160 graden of 180 graden boven-en onder warmte.
- 2
Snijd de kip in reepjes en kruid met gyroskruiden en roer er 1 el olijfolie doorheen. Laat de kruiden even intrekken.
- 3

Meng in een kom de skyr, kaas, eieren en kruiden met een garde goed door elkaar. Verdeel het mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat. Vorm een rechthoek en bak 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven.

4

Verwarm 1 el olijfolie in een koekenpan en bak hierin de kipgyros gaar.

5

Snijd ondertussen de cherrytomaten, rode ui en komkommer in blokjes.

6

Bestrijk het gebakken deeg met tzatziki en beleg het met sla, kip, koosalade, tomaten en komkommer.

Verdeel vervolgens de rest van de tzatziki over de vulling. Rol het geheel op en snijd doormidden.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten