

## Shoarma/Gyros ovenschotel



**Bereidingstijd:** 30 min    **Personen:** 4    **Categorie:** Varkensvlees    **Gerecht type:** Ovenschotel

**Per portie:** niet bekend

### Ingrediënten

- 1 pond shoarma/gyros
- 1 pak diepvries rosti
- 300 gr sperciebonen
- geraspte kaas
- knoflooksaus

### Bereiding

1. Oven voorverwarmen op 200 °C. Shoarma/gyros bakken in een beetje olie. Sperziebonen schoonmaken en tien minuten voorkoken
2. Ovenschotel invetten en helft van de rosti op de bodem leggen.
3. Hierop de sperciebonen, daarop de shoarma/gyros en de rest van de tosti. Royaal bestrooien met kaas
4. Zet de schotel in de oven tot de kaas bruin en en de rosti heet. Lekker met knoflooksaus