

Macaroni gyrosschotel



Bereidingstijd: 60 min **Personen:** 4 **Categorie:** Varkensvlees **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: nnb

Ingrediënten

- 200 gr pasta
- 250 gr kerstomaatjes
- 1 bos bosuitjes
- 1 courgette
- 600 gr gyrossvlees
- 100 ml slagroom
- ¼ groentebouillonblokje
- 125 gr kaas
- zout, peper en paprika poeder
- 1 el bloem
- olijfolie

Bereiding

1. Kook de pasta gaar. Was de groenten. Halveer de tomaatjes. Halveer de courgette in de lengte en snijd hem in schijfjes. Snijd de bosuitjes in ringen
2. Bak het gyrossvlees in een grote pan voor ongeveer 10 minuten. Haal uit de pan. Verhit de olie en bak de courgette, tomaten en bosuitjes. Voeg het vlees weer toe.
3. Voeg de bloem toe en bak kort mee. Roer 300 ml water, de room en het bouillonblokjes erdoor heen. Breng de saus aan de kook en laat nog nog ca. 5 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met zout, peper en paprikapoeder.
4. Rasp de kaas. Leg in een ingevette ovenschaal afwisselend laagjes pasta, gyrossaus en kaas. Eindig met een flinke laag kaas. Bak de overschotel in ca. 20 minuten in een oven op ca. 175 graden.