

Gyros prei schotel

Ovenschotels zijn mijn favoriet, goed van tevoren te maken en dus ook ideaal voor als je visite krijgt.

Deze **gyros prei schotel** is tot stand gekomen omdat ik wat varkenshaas over had van mijn pita gyros en nog wat prei had liggen in de koelkast. Heerlijk met een provençaalse paneermeelkorst.

Natuurlijk kun je ook kiezen voor een meer provençaalse marinade voor het vlees, kijk eens op deze pagina voor diverse [kruidenmixen](#).

Voor 2 personen

Bereidingstijd: 25-30 minuten

Ingrediënten schotel

- 200 gram varkenshaas
- 3 prei stengels
- 2 eetlepels gyroskruiden
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper/zout

Ingrediënten Provençaalse paneermeel

- 70 gram paneermeel
- 20 gram verse peterselie
- 10 gram verse oregano
- 50 ml gesmolten boter
- Rasp van 1/2 citroenschil
- 1 teentje knoflook

Bereiding

Snij het vlees in kleine blokjes of reepjes en marineer deze met de gyroskruiden en de olijfolie. Laat de marinade minimaal 30 minuten intrekken.

Snij ondertussen de prei in dunne repen.

Bak het vlees kort aan in een pan, alleen om bruin te laten worden, het gaart straks verder in de oven.

Haal het vlees uit de pan en roerbak de prei in de overgebleven olie.

Meng alles door elkaar en doe het in een ovenschaal.

Maak nu de mix van de provencaalse paneermeel.

Wanneer je op een later tijdstip wilt eten, zet dan de schotel afgedekt in de koelkast en hou de paneermeel nog even apart.



Ongeveer 30 minuten voordat je wilt gaan even verwarm je de oven voor op 180 graden.

Verdeel de paneermeel over de gyros prei schotel en zet deze in de oven voor 20-25 minuten.