

Gyros van Brasvar spieringkotelet

90 minuten

4 personen

Maak kennis met de Brasvar spieringkotelet, een echte verborgen parel onder het varkensvlees! Dit stukje vlees, dat vaak wordt onderschat, zit boordevol smaak en is ideaal om te grillen. Wij transformeren het tot een heerlijke gyros: malse reepjes vlees met een perfecte kruiding, klaar om te serveren in een wrap, op een pitabroodje of gewoon met een frisse salade. Een waar feestje op je bord, boordevol Belgische ambacht en vakmanschap! En het is ook nog eens een heel eenvoudig recept! Het grillen van het vlees kan je trouwens perfect op je barbecue doen.



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 gram Brasvar spieringkotelet (zonder been, 1 cm dikte)
- 8 pitabroodjes (of flatbread, wraps, ...)
- 2 potjes tzatziki van bij ons in de winkel
- 1 bakje rucola van bij ons
- 1 bakje Looye honingtomaatjes
- een 200 gram snack komkommers
- 1 rode ui
- olijfolie
- gedroogde oregano
- peper van de molen
- zout

BEREIDING:

1. We gaan de spieringkoteletten 8 uur marinieren! Meng 2 eetlepels gedroogde oregano, zout en royaal veel verse peper uit de molen met 6 eetlepels goede olijfolie.
2. Neem een grote mengkom en doe hierin de koteletten, samen met de marinade. Meng alles goed door elkaar en kneed de marinade in de koteletten.
3. Doe de gemarineerde koteletten in een plastic potje met deksel, kies een potje waarin het vlees net mooi inpast. Zet 8 uur in de koelkast.
4. Verwarm de oven op 120 graden.

5. Verwarm je grillpan eerst op een matig vuur, daarna op een heet vuur. Zo kan deze rustig heet worden.
6. Wanneer je grillpan heet is bak je de gemarineerde koteletten, ze mogen een mooi donkerbruin korstje krijgen. Binnenin mogen ze gerust nog rauw zijn, ze garen verder in de oven.
7. Hou je grillpan opzij voor de broodjes straks, je moet ze ook niet proper maken.
8. Wanneer alle koteletten gegrild zijn leg je ze in een ovenschaal, nu mogen ze 1 uur in de oven op 120 graden. Zo gaan ze rustig garen én zal al het vet mooi smelten en heel veel smaak afgeven!
9. Ondertussen kan je de groentjes snijden. Doe de gesneden groenten in mooie kleurrijke kommetjes om zo op tafel te serveren.
10. Snij de honingtomaatjes door 2.
11. Snij de snack komkommers in dunne schijfjes.
12. Pel en snij de rode ui in dunne halve ringen.
13. Doe de rucola in een mooie kom, en de tzatziki in mooie kleine kommetjes.
14. Haal na een uur het vlees uit de oven en snij voorzichtig in gyros reepjes.
15. Hou de reepjes warm in de oven terwijl je de pitabroodjes in de grillpan verwarmt.
16. Zet alle kommen en schalen op tafel en laat iedereen zijn eigen broodjes samenstellen!

Smakelijk!