

# Pita kip gyros

## Wat heb je nodig

2 grote pitabroodjes  
200 gram kipfilet  
1 tomaat  
½ komkommer  
1½ theelepel gyroskruiden

½ krop sla  
1 rode ui  
1 eetlepel olijfolie  
tzatziki



Pel de ui en snijd hem in ringen.  
Doe de uienringen in een schaalte.  
Was de tomaat en dep hem droog met keukenpapier.  
Snijd de tomaat in stukjes en doe ze in een schaalte.



Schil de komkommer met een dunschiller.  
Snijd de komkommer in stukjes.  
Doe de stukjes komkommer in een schaalte.



Was de sla.  
Droog de sla in de slacentrifuge.  
Snijd de sla in reepjes en doe ze in een schaalte.



Snijd de kipfilet in plakjes en doe het in een schaalte.  
Strooi de gyroskruiden over de plakjes kip.  
Meng het goed door elkaar.



Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de middelste stand.  
Bak de plakjes kip al omscheppend in 5 minuten gaar.  
Doe de gebakken plakjes kip in een schaalte.



Verarm de pitabroodjes in een broodrooster 2 minuten.  
Snijd de pitabroodjes voor de helft open.  
Vul de pitabroodjes met de sla, tomaat, komkommer, ui en kip.  
Dien gelijk op en geef de tzatziki erbij.