Kip gyros flatbread

Wat heb je nodig

200 gram kipfilet
½ komkommer
200 gram cherrytomaatjes
1 eetlepel gyroskruiden (gekocht of zelfgemaakt)
1 zakje botersla
tzatziki (gekocht of zelfgemaakt)
2 flatbreads (gekocht of zelfgemaakt)
1 eetlepel olie

Was de tomaatjes en laat ze even uitlekken.
Snijd de tomaatjes in vieren.
Schil de halve komkommer.
Snijd de komkommer in kleine stukjes.

Doe de sla in een schaal.
Doe de komkommer en tomaat bij de sla.
Meng alles door elkaar.

Leg de kipfilet op een snijplank.
Snijd de kipfilet in blokjes.
Doe de kipfilet in een schaal.

Strooi de gyroskruiden over de kipfilet.
Meng alles goed door elkaar.
Laat de kruiden 5 minuten intrekken.

Doe de olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.
Doe de kipfilet in de koekenpan.

Laat de kipfilet 1 minuut bakken.
Bak de kipfilet daarna al omscheppend nog 5 minuten.
Zet de kookplaat uit.
Dien op met de salade, tzatziki en het flatbread.