



GRIEKSE GYROS VAN DE ROTISSERIE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Griekenland

Gang: Streetfood / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 12 - 15 personen

Tijd: 20 minuten voorbereiden + 24 uur marineren + 2 uur grillen

Ingrediënten:

- 3 kilo procureur

Ingrediënten marinade:

- 250 ml olijfolie
- 4 tenen knoflook, geperst
- 3 eetlepels appelciderazijn
- 3 groene pepers, in ringen gesneden
- 3 uien, geraspt
- 1 citroen, sap
- 4 el verse tijm, alleen de naaldjes

Ingrediënten gyroskruiden:

- 25 gram zeezout
- 1½ el paprikapoeder, zoet
- ½ el paprikapoeder, gerookt
- 1½ el knoflookgranulaat
- 1 el komijnzaad, gemalen
- 1½ el uiengranulaat
- ½ el vers gemalen zwarte peper
- 2 tl oregano, gedroogd
- 2 tl peterselie, gedroogd
- 1½ tl selderijzout
- 2 tl tijm, gedroogd
- 1 tl kaneel
- ½ tl cayenne peper

Bereiding:

- Snij de procureur in plakken van 4 mm.
- Meng alle ingrediënten voor de marinade en meng dit in een ruime kom met de plakken procureur. Doe de plakken procureur in een ziplockzak en zet alles minimaal 1 nacht in de koelkast.
- Meng alle kruiden voor de gyroskruidenmix en stamp fijn in een vijzel. Zet afgesloten weg tot gebruik.
- Haal de gemarineerde procureur uit de koelkast en ziplockzak. Bewaar wat marinade voor tijdens het grillen.
- Leg de plakken in een ruime bak bestrooi ze gelijkmatig met ongeveer 30 gram van de kruidenmix. Zorg dat het vlees rondom voorzien is van de kruidenmix. Zet in de koelkast en laat nog even 3 uur intrekken.
- Rijg het vlees aan het spit van een rotisserie. Zorg dat de plakken goed stevig tegen elkaar aan zitten. Snij eventueel uitstekende onregelmatigheden er af, zodat de buitenkant redelijk egaal is.
- Laat het vlees aan de spit in ongeveer een uur op kamertemperatuur komen.
- Richt ondertussen je BBQ in op 150°C.
- Hang de rotisserie in de barbecue en grill de gyros in zo'n 2 uur gelijkmatig gaar tot een kerntemperatuur van 72 – 74 gr. C. Smeer eventueel af en toe in met de over gehouden marinade. Je kunt ook telkens de gare buitenkant er af snijden en daarna het spit weer op de BBQ plaatsen.
- Serveer de gyros met vers gebakken Griekse pita, tzatziki en een eenvoudige salade van paprika, ui, komkommer en tomaat of Griekse rijst.

Καλή όρεξη!

Kalí órexí!

02-05-2024