

Jorzo gyros en orzo

Gyros en orzo in één pan, en daar komt de naam ook vandaan. De orzo gaat rauw bij de tomatensaus en kookt daarin gaar, zodat hij de smaak opneemt in plaats van in kookwater te liggen. **Eén pan op het vuur, en verder alleen af en toe roeren.**

PORTIES	ZACHTJES KOKEN	BEREIDING	NIVEAU
4 personen	± 10 min	Eén pan	Makkelijk

INGREDIËNTEN

- 350 g varkensgyros
- 225 g volkoren orzo
- 200 g champignonmix met kruiden
- 500 g passata
- 400 g tomatenstukjes met chili
- 250 ml water
- 30 g gember
- 2 tl fijngesneden knoflook (diepvries)
- 1 tl komijn
- 1 blokje groentebouillon
- 1 bosje koriander
- 1 plantje basilicum
- olijfolie en peper



Roer in die laatste tien minuten echt regelmatig. Orzo geeft zetmeel af en zakt naar de bodem, en wat daar blijft liggen bakt aan voor je het merkt.

BEREIDING

1 Aromaten aanzetten

Verhit een scheut olijfolie op middelhoog vuur en bak de knoflook en de gember kort aan. Roer de komijn erdoor. Droge kruiden geven hun smaak pas af in warm vet, dus dit korte moment is geen overslaan waard.

2 Gyros en champignons bakken

Bak de gyros rondom aan en doe er dan de champignons bij tot ze kleuren. Ze geven eerst vocht af: wacht tot dat verdampt is, anders stooft je vlees in plaats van te bakken.

3 Tomaat erbij

Voeg de tomatenstukjes met chili en de passata toe en laat enkele minuten pruttelen. De saus wordt zo alvast iets dikker, wat straks scheelt wanneer de orzo er vocht uit trekt.

4 Orzo en bouillon

Doe de orzo, het bouillonblokje en ongeveer **250 ml** water in de pan. Roer goed door en breng aan de kook. De orzo gaat rauw de saus in, dus zorg dat alles onder het vocht zit.

5 Zachtjes gaar laten koken

Laat **± 10 minuten** zachtjes koken tot de orzo gaar is en de saus grotendeels is opgenomen. Roer regelmatig, want orzo geeft zetmeel af en zakt naar de bodem.

6 Verse kruiden op het einde

Snijd de koriander en de basilicum fijn en meng ze er van het vuur door. Kruid af met peper. Verse kruiden verliezen hun geur als ze meekoken.