



Varkensgyros met sojascheuten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

3 eetlepels olijfolie
250 gram kastanjechampignons (in schijfjes gesneden)
500 gram varkensgyros
2 deciliter kalfsfond
250 ml lichte room
500 gram sojascheuten
1 theelepel paprikapoeder
1 snuifje cayennepeper
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en bak hierin de kastanjechampignons bruin. Kruid met peper en zout. Haal de champignons uit de pan en zet opzij.
- 2.** Verhit in dezelfde pan de rest van de olijfolie en roerbak de gyros.
- 3.** Overgiet met de kalfsfond en laat zachtjes sudderen.
- 4.** Voeg de room, de champignons, de sojascheuten en de kruiden toe.
- 5.** Breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Laat nog eventjes sudderen.