**Aardappel gyros schotel**

Voor 9 personen

**Benodigdheden:**

* 1 kg gyrosreepjes (of kipshoarma)
* 8 tomaten
* 4 uien
* 3 teentjes knoflook
* 500 gram sperziebonen
* 600 gram aardappelblokjes
* 200 gram geraspte kaas
* oregano

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Schil de aardappels en snijd in kleine blokjes
* Kook de aardappelblokjes gaar
* Was en snijd de tomaten
* Snijd de ui in ringen
* Haal de puntjes van de boontjes en was de boontjes onder koud stromend water
* Kook de boontjes 5 minuten
* Pel de teentjes knoflook
* Bak de gyrosreepjes in een wokpan
* Fruit de ui en knoflook in een andere pan
* Voeg oregano toe aan de ui en knoflook
* Bak de tomaten even mee met dit mengsel
* Vet de ovenschaal in
* Vul de bodem met de gyros
* Schep de aardappelblokjes eroverheen
* Bedek de aardappel met de boontjes
* Schep het ui-tomatenmengel hier overheen
* Verdeel de strooikaas over de schotel
* Bak de schotel in 30 minuten af in de oven