Gepofte zoete aardappel met kalkoengyros, spitskool en feta

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

4 zoete aardappels
500 gram kalkoenfilets (of kalkoenlapjes)
3 eetlepels olijfolie
1 limoen (sap)
1 eetlepel komijnpoeder
1 eetlepel paprikapoeder
1 theelepel oregano
2 rode uien
1 rode paprika
1 groene paprika
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1⁄2 spitskool (klein - geraspt of zeer fijn gesneden)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 bosje munt (fijngesneden)
1 pak feta
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verpak de zoete aardappels in aluminiumfolie en leg ze ± 45 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Check met een mesje of ze gaar zijn.**

2. **Snij het kalkoenvlees in reepjes en meng met 2 eetlepels olijfolie en de helft van het limoensap. Breng op smaak met het komijnpoeder, het paprikapoeder, de oregano, peper en zout. Laat even rusten.**

3. **Snij intussen 1 rode ui en de paprika’s in reepjes. Meng de ui, de paprikareepjes en de knoflook met het kalkoenvlees. Bak alles samen in een grote braadpan of wok mooi goudbruin en gaar.**

4. **Meng de spitskool met de tweede rode ui (in fijne ringen), de peterselie en de munt. Voeg de rest van de olijfolie en het limoensap toe. Breng op smaak met peper en zout.**

5. **Verwijder de folie van de zoete aardappels en halveer ze in de lengte. Open de zoete aardappels en vul ze op met de gyros, de spitskool en ten slotte de verbrokkelde feta.**