**Griekse gyros met kip**

kippenborst

rode paprika

ui

knoflook

olijfolie

citroen

tomatenpuree

witte wijn

paprikapoeder

komijn

kaneel

koriander

tijm

oregano

zwarte peper

grof zout

Snijd het vlees in dunne reepjes. Marineer dit minstens enkele uren, maar liefst een volledige nacht in de kruidenmix met olijfolie, citroensap en gemengd met gesneden ui, rode paprika en knoflook. Voeg nog geen zout toe.

Verhit een wokpan en leg er de gemarineerde bereiding in. Roerbak tot het vlees kleurt. Voeg een stevige scheut witte wijn toe wat tomatenpuree. Laat nog even sudderen tot alle ingrediënten gaar zijn. Breng verder op smaak met wat peper en zout.

Dien op met Griekse pasta en een tomatensausje met basilicum.