**Shoarmaschotel met knoflooksaus**



**Ingrediënten**

* 5 eetlepels wok olie
* 500 gram shoarmavlees
* 500 gram roerbakgroenten
* 750 gram diepvriesrösti
* 100 gram belegen kaas (geraspt)
* Knoflooksaus

**Bereiden**

1. Verwarm de oven voor op 200ºC.
2. Verhit de helft van de olie en roerbak hierin het shoarmavlees 5-6 minuten.
3. Roerbak de groenten 3-4 minuten in de rest van de olie en breng op smaak met zout en peper.
4. Schep het shoarmavlees in een ovenschaal en schep de groenten erop.
5. Verdeel een laagje rösti erover en bestrooi met de kaas.
6. Bak de schotel circa 25 minuten in het midden van de oven.
7. Serveer de knoflooksaus bij de shoarmaschotel.