**Döner van lam in tomatenroomsaus**

uien
olijfolie
knoflook
champignons
peper & zout

kerstomaatjes
dönerkruidenmix
room
lamsfilet
Parmezaan
öz-dürum tortilla’s

Snijd ui in fijne brunoise. Fruit in olijfolie tot glazig. Voeg dan eveneens zeer fijngesneden brunoise van een paar knoflookteentjes toe. Laat verder bakken tot de ui bijna karamelliseert. Zet het vuur af.

Bak op schijfjes gesneden Parijse champignons in olijfolie tot ze kleuren en kruid met peper. Voeg deze bereiding bij de ui.

Bak in dezelfde pan kerstomaatjes op middelhoog vuur, tot net voor ze openbarsten. Voeg ze bij de andere bereiding.

Kruid met dönerkruiden uit een speciaalzaak of maak zelf een mix. Meng daarvoor paprikapoeder, komijnzaad, koriander, kurkuma, madras kerriepoeder, gember, peper, selderijzout, foelie, kardamompoeder, oregano, kaneel en knoflookpoeder.

Voeg magere culinaire room toe en laat even sudderen.

Bak fijngesneden kebab lamsvlees in olijfolie. Je kan dit zelf maken. Neem een mooi stuk lamsfilet. Laat dit in een diepvrieszakje een nachtje droog marineren met een paar eetlepels van de dönerkruiden. Schud er de volgende dag de kruiden af en steek het vlees een half uurtje in de diepvries. Snijd het daarna op flinterdunne plakjes die je bakt in olijfolie.

Voeg het gebakken vlees bij de groenten-met-room mengeling. Maak het geheel eventueel iets vloeibaarder door wat extra room erdoor te roeren. Giet het in een ovenschotel van aardewerk en dek af met een fijn laagje geraspte Parmezaan.

Zet de ovenschotel 25 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. Zet de laatste 2 minuten de grill aan. Haal de schotel uit de oven en bewaar warm tot gebruik.

Besproei öz-dürum tortilla’s met olijfolie en zet ze een paar minuutjes in de hete oven. Zet ze dan opnieuw onder de grill tot ze voldoende krokant zijn.

Breek de tortilla’s in stukken en leg ze op het bord. Dien op met een slaatje, tzatziki en frietjes.