



Hoofdgerechten

## **Griekse souvlaki van kip met tzatziki en pitabroodjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

500 gram kip (borstfilet, in blokjes)  
6 eetlepels Griekse yoghurt  
4 pitabroodjes  
800 gram kerstomaatjes (in 4 gesneden)  
1/2 komkommer (in fijne reepjes)  
2 lookteentjes (geperst)  
1 rode ui (gesnipperd)  
1 citroen (sap en zeste)  
2 eetlepels oregano (gedroogde)  
4 eetlepels olijfolie  
dille (verse)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Meng de olijfolie, citroensap en -zeste, gedroogde oregano en helft van de look onder mekaar en leg de kippenblokjes in de marinade. Kruid met peper en zout en zet gedurende 1 uur in de koelkast.

Doe de overige look met komkommer en yoghurt in een kom, meng met 1 el olijfolie en verse dille.

Meng de kerstomaten met de rode ui en kruid bij met peper en zout.

Prik de stukken kip op satés en bak ze goudbruin in de pan terwijl je de pitabroodjes roostert op dezelfde grill.

Serveer de souvlaki met de tzatziki, pitabroodjes en tomatensalsa.

