



Hoofdgerechten

Griekse schotel met kipspiesjes, frietjes en een frisse salade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kippenspiesjes
1 kilogram frietjes
1 citroen
100 gram tzatziki
100 gram feta
peper
zout

Voor de marinade:

2 eetlepels olijfolie
1 rode ui (in ringen)
2 lookteentjes (geperst)
2 eetlepels oregano (gedroogd)

Voor de salade:

1 ijsbergsla (fijngesneden)
2 tomaten (in blokjes)
1 rode ui (in ringen)
1/2 komkommer (in maantjes)
1 handvol olijf
olijfolie

Bereidingswijze

Marineer de kipspiesjes in de ingrediënten voor de marinade en laat minstens een halfuur rusten in de koelkast.

Bak de kippenspiesjes met de ui goudbruin in een hete pan met olijfolie. Pers er ½ citroen over uit wanneer zij bijna klaar zijn.

Bak ondertussen de frietjes zoals aangegeven op de verpakking.

Maak ondertussen de salade. Meng in een kom de ijsbergsla, tomaat, ajuin, komkommer en de olijven. Besprenkel met olijfolie, het sap van ½ citroen en kruid met peper en zout.

Dresseer je bord en verkruimel als laatste de feta over de porties. Werk af met een draai van de pepermolen of wat verse kruiden.

