



Hoofdgerechten

Griekse souvlaki met witte asperges en kleurrijke avocadosalsa

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 souvlaki
200 gram witte asperges
2 pitabroodjes
1 eetlepel granaatappel (in pitjes)
muntblaadjes

Voor de Griekse dressing

4 eetlepels Griekse yoghurt
1 eetlepel mayonaise
bieslook (fijn gesnipperd)
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel olijfolie

Voor de avocadosalsa

1 avocado
250 gram kerstomaatjes (in verschillende kleuren)
granaatappel (in pitjes)
1/2 rode ui
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel olijfolie

Bereidingswijze

Verhit een grillpan of barbecue en bak de souvlaki in ± 10 minuten goudbruin en gaar.

Schil de asperges en snijd de harde onderkant eraf. Kook ze 6-8 minuten in licht gezouten water tot ze beetgaar zijn. Laat goed uitlekken.

Snijd de avocado in blokjes en de gekleurde kerstomaten in kwartjes. Snipper de rode ui fijn. Meng alles met citroensap, olijfolie, peper en zout. Roer er granaatappelpitjes door voor een frisse, zoete toets en extra kleur.

Grill de asperges even op in een grillpan en/of op de bbq. Plaats de asperges op een bord en plaats de souvlaki er bovenop. Schep er een flinke lepel avocadosalsa overheen. Garneer met verse munt en granaatappelpitjes voor een mooi kleurcontrast.

Serveer met een pitabroodje en de dressing van Griekse yoghurt.

