



Hoofdgerechten

Souvlaki's met fetasalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de souvlaki's

250 gram varkenslapjes
1 rode ui (fijngesnipperd)
4 eetlepels citroensap
1 citroen (in partjes)
2 lookteentjes (geperst)
1 theelepel oregano
2 eetlepels rode wijnazijn
olijfolie
peper
zout

Voor de salade

300 gram kerstomaatjes
200 gram feta
1 komkommer (gewassen, in blokjes)
1 handvol zwarte olijven (gehalveerd)

Bereidingswijze

Maak een marinade met de rode ui, de knoflook, het citroensap, de rode wijnazijn, 100 ml olijfolie en de oregano. Kruid met peper en zout. Snij het varkensvlees in blokjes en schep onder de marinade. Dek af en zet een nacht in de koelkast.

Hussel de kerstomaatjes met wat olijfolie en kruid met peper en zout. Leg ze 3 minuten in de grilpan. Meng de komkommer en olijven onder de kerstomaatjes en brokkel er de feta over. Kruid flink met peper en zout. Zet koel.

Rijg de varkensvleesblokjes aan 4 satéstokjes. Gril de souvlaki in 10 minuten gaar in de grilpan of op de barbecue. Draai ze regelmatig. Serveer bij de Griekse sla. Geef er de partjes citroen bij.

Keukenbenodigdheden

Satéprikker

Grillpan

Barbecue

