

Souvlaki met tzatziki



 Bereiden in: grillpan/BBQ

 Voorbereiding: 1 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 300 hamlappen of kippendijvlees
- 2 takjes peterselie
- 1 rode ui
- 4 teentjes knoflook
- 5 eetl. citroensap
- 2 eetl. rode wijnazijn
- 1 kleine lepel oregano
- 100 ml. olijfolie
- 250 ml Griekse yoghurt
- 1/2 komkommer
- 1 eetl. extra vergine olijfolie
- peper en zout naar smaak

Voedingswaarde

•



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Souvlaki met tzatziki

Bereiding

Maak de marinade een dag van te voren zodat het vlees lekker op smaak komt

- 1 Pel ui en knoflook en snipper fijn. roer 4 eetl. van het citroensap, de rode wijnazijn, de olijfolie en de oregano door elkaar in een kom. Kruid met peper en zout.
- 2 Snij het varkensvlees in blokjes en doe ze in de marinade. Dek af en zet een nacht koel weg.
- 1 Schil voor de tzatziki de halve komkommer, snij hem doormidden, schraap er met een lepel de pitjes uit en rasp het vruchtvlees door de yoghurt. Pel de knoflookteentjes en pers ze erbij.
- 2 Voeg olijfolie en citroensap toe, kruid met peper en zout, meng en zet een paar uurtjes koel weg.

Nu aan de slag met de bereiding:

- 1 Rijg de varkensvleesblokjes aan 4 satépennen.
- 2 Grill de souvlaki in 8 à 10 minuten gaar in de grillpan of op de barbecue, draai ze om de 2 minuten met een kwartslag.
- 3 Serveer met de tzatziki en onze overheerlijke Pita broodjes . Werk af met peterselie.



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

WIEERLIJK VLEES UIT TWENTE

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten