

# Souvlaki



## Hoofdgerecht

Combi

**4 personen**

**Land:** Griekenland

**Bereidingstijd:** 40 tot 60 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door, maar 's zomers is de beste tijd



## Ingrediënten

- 200 ml Griekse of Turkse yoghurt
- ½ komkommer
- peper & zout
- 1 el + 1½ tl rode wijnazijn
- 3 teentjes knoflook
- Griekse olijfolie
- 1 el gedroogde oregano
- 1 el + 1 tl gedroogde munt
- 800 gr varkensschouder in blokjes of als je dat niet kunt krijgen varkenshaas
- 2 citroenen

- 1 bosje verse dille
- 4 takjes munt
- 8 platte broden (Libanees) ,verkrijgbaar bij de Turkse winkel
- 3 paprika's (verschillende kleuren)

## Bereidingswijze

1. Als je houten spiesjes gebruikt, snij er dan 8 af die in je grillpan passen en laat ze trekken in een kom water, zodat ze niet verbranden. Doe 100 ml olijfolie, 1 el gedroogde oregano, 1 el gedroogde munt, sap van 1 citroen, 2 gesnipperde teentjes knoflook, 1 el rode wijnazijn, peper en zout en de varkensschouder in een kom en meng alles grondig door. Dek af met plasticfolie en zet de kom dan een halfuur in de ijskast. Langer mag ook, voor een intensere smaak.
2. Ondertussen leg je de paprika's boven een vlam, in een hete, droge grillpan, of onder de hete grill, tot ze zwartgeblakerd zijn. Draai ze van tijd tot tijd om en als ze bijna te verbrand lijken, leg je ze in een kom die je afdekt met plasticfolie. Laat ze nog een minuutje of 5 stomen, zodat het vel er makkelijker afkomt.
3. Maak de tzatziki door de komkommer grof te raspen in een vergiet boven een kom. Voeg een paar flinke snuiven zout toe en knijp er met je handen zo veel mogelijk water uit. Giet het water weg en kiep de komkommer in de lege kom. Doe daar dan de yoghurt bij. Maal 1 teentje knoflook met een flinke snuf zout in een vijzel tot een pasta. Lepel die in de kom met de komkommer. Voeg er 1 tl gedroogde munt en 1 tl rode wijnazijn aan toe en meng goed. Proef even of de smaak goed zit en zet opzij.
4. Verwarm een grillpan of een grill voor tot die goed heet is. Rijg het gemarineerde varkensvlees aan de spiesen en laat er wat ruimte tussen, zodat ze mooi gelijk garen. Bak het vlees 8 tot 10 minuten (bij varkenshaas 3 tot 4 minuten) in een withete grillpan of onder de grill en draai ze regelmatig om tot alle zijden klaar zijn. Verwarm het brood in de oven of in een droge pan terwijl de spiesjes garen.
5. Schil de zwartgeblakerde paprika's net voor het vlees klaar zijn en haal de zaadjes eruit. Scheur ze in repen en leg die in een kom. Rol de muntblaadjes op, snij ze fijn en gooi die samen met de fijngesneden dille bij de paprika's. Giet er 1 el rode wijnazijn bij, een snuf of twee peper en zout en 3 el extra vergine olijfolie. Gooi alles om en meng goed. Proef of de smaken mooi in balans zijn en snij 1 citroen in partjes.
6. Leg een kwak tzatziki en het varkensvlees van een spiesje op een warm brood. Leg daar wat van je paprikamengsel op en giet er een paar drupjes extra vergine olijfolie overheen en wat citroensap van het partje. Mooier kun je het je niet bedenken. Serveer eventueel met de onvermijdelijke patat en Griekse salade.

## Tenslotte

Al eeuwen vóór de Grieken in de huidige financiële penarie zaten, bedachten ze souvlaki, de toeristenhap bij uitstek. Alleen hoeft je die niet meer te grillen op mest, zoals vroeger, maar dit gerecht maak je nu gewoon lekker modern op de barbecue of in de grillpan.