

DINNERLY



Size+ Griekse skepasti met varkenslapje en frietjes en komkommersalade



30-40min



2 personen

In Griekenland heet het "skepasti" – wat ze in Rotterdam een frietje kapsalon zouden noemen, maar dan veel beter. We maken zelf frietjes in de oven, mengen er Griekse kruiden doorheen en laten er kaas over smelten. Leg er een mals varkenslapje op, serveer met een frisse komkommersalade en het verantwoorde snacken kan beginnen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 grote komkommer
- 2 procureurlappen
- 50g jonge Goudse, geraspt ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn
- evt. tomatenketchup
- evt. mayonaise ³
- evt. mosterd ¹⁰

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 634kcal, vet 30.1g, koolhydraten 51.9g, eiwit 38.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in frieten van ca. 1cm breed. Verwijder de harde kern uit de **tomaten** en snij ze in grove stukken. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne partjes.



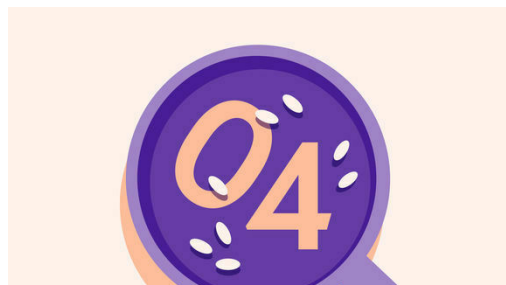
2. Friet snijden en bakken

Leg de **friet** op een bakplaat met bakpapier en meng met de **helft van de kruidenmix**, 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Bak de **frietjes** ca. 25min in de oven tot ze goudbruin zijn. Hussel de plaat halverwege even om.



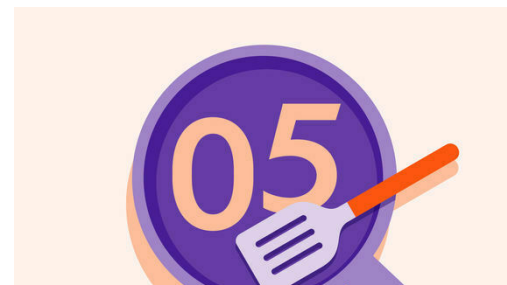
3. Komkommersalade maken

Snij de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in stukjes van ca. 1cm breed. Meng de **komkommer** met 1el azijn en een flinke snuf suiker en zout. Zet de **komkommersalade** opzij tot het serveren.



4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en wrijf aan beide kanten in met de **rest van de kruidenmix** en een snuf peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak het **vlees** 5-6min per kant op middelhoog vuur tot het gaar is.



5. Afmaken en serveren

Haal de plaat met **frietjes** even uit de oven en meng met de **ui** en **tomaat**. Maak van de ingrediënten twee heuveltjes en bestrooi deze met de **kaas**. Bak het geheel nog eens 3-4min in de oven tot de **kaas** gesmolten is. Verdeel het **vlees** en het **aardappelmengsel** over de borden en serveer met **komkommersalade**. Zet evt. ook mayonaise, ketchup en mosterd op tafel.



6. Grieks, Griekser, Griekst

Bij Griekse kruiden en frisse komkommer denk je natuurlijk maar aan één ding: tzatziki. Dit kun je makkelijk zelf maken: meng een paar eetlepels yoghurt met wat geraspte komkommer, fijngehakte knoflook en een beetje peper en zout. Schep dan lekker een lepel op ieder bord om te dippen.