

DINNERLY



Size+ Griekse skepasti met varkenslapje en frietjes en komkommersalade



30-40min



2 personen

In Griekenland heet het "skepasti" – waar ze het in Rotterdam een frietje kapsalon zouden noemen. Vandaag maken we hier zelf onze allerbeste versie van. We bakken frietjes in de oven, mengen er Griekse kruiden doorheen en laten er kaas over smelten. We leggen er een mals varkenslapje op, serveren het met een frisse komkommersalade en het 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
- 100g jonge geraspte kaas 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

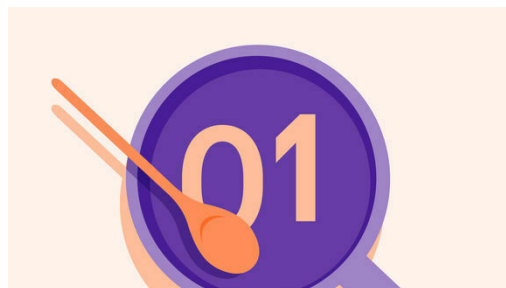
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

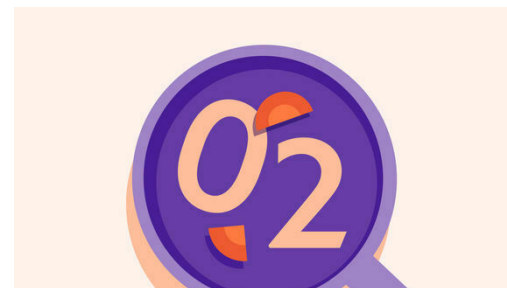
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 730kcal, vet 37.7g, koolhydraten 53.2g, eiwit 44.5g



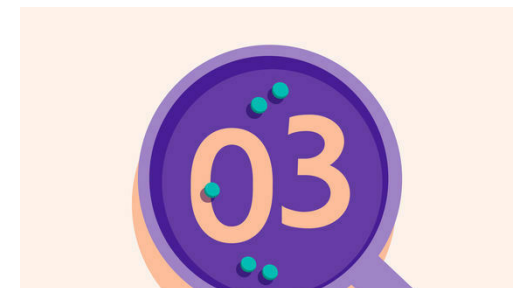
1. Groente snijden

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



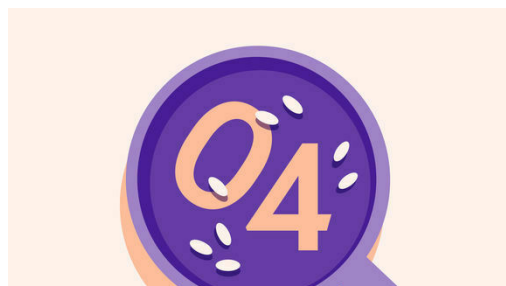
2. Friet bakken

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. Schep halverwege de baktijd om.



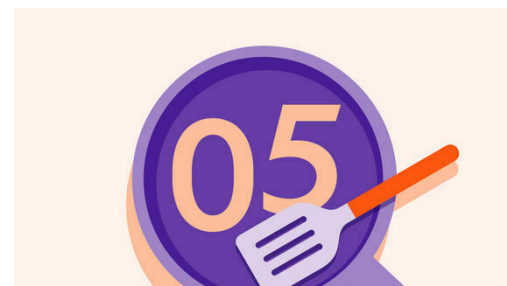
3. Komkommersalade maken

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 op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **vlees** 5-6min per kant tot het gaar is.



5. Afmaken en serveren

Haal de plaat met **friet** even uit de oven en meng met de **ui** en **tomaat**. Maak van de ingrediënten twee heuveltjes en bestrooi deze met de **helft van 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 de **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.