



Souvlaki met varkensvlees

met een snelle Griekse salade



ca. 25min



2 personen

De zomer komt in zicht, dus het wordt voorzichtig tijd om die barbecue af te stoffen en aan te zwengelen...voor onze souvlaki! Geloof ons, de gemarineerde en kruidige varkensstukjes aan de spies kan niemand weerstaan. Erbij serveer je een lichte Griekse salade met tomaat, zoute feta en veel verse peterselie. En doet het weer niet mee, dan maak je dit gerecht net zo makkelijk in de pan.

Wat je van ons krijgt

- 1x varkensstukjes
- 1 sachet Griekse kruidenmix
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 2 tomaten
- 1x feta ⁷
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote grillpan of koekenpan
- 4 satéprikkers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

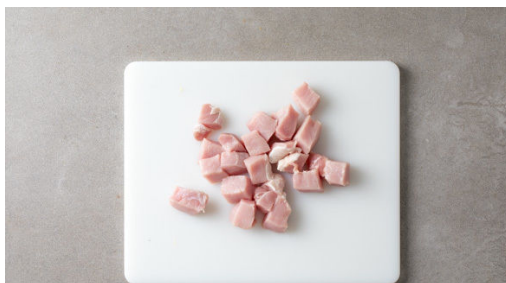
Als je geen satéprikkers in huis hebt, kun je het varkensvlees ook los in de pan bakken.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

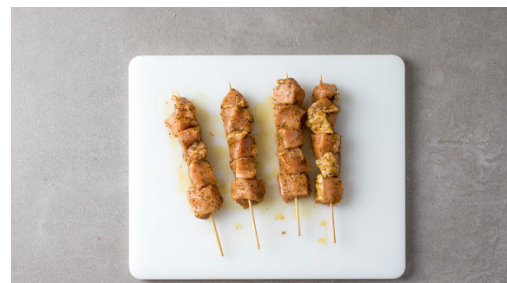
Voedingswaarde per portie

calorieën 575kcal, vet 41.1g, koolhydraten 17.7g, eiwit 37.4g



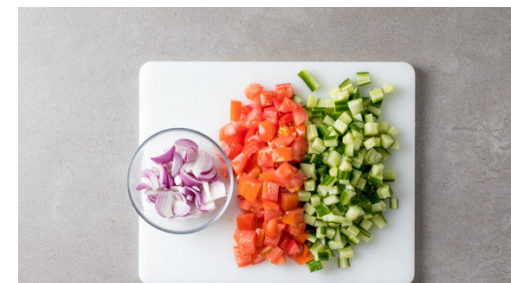
1. Vlees snijden

Leg 4 satéprikkers in een kom koud water te week. Hussel de **stukjes varkensvlees** om met 1el olijfolie, **1-2tl Griekse kruidenmix** en een snuf peper.



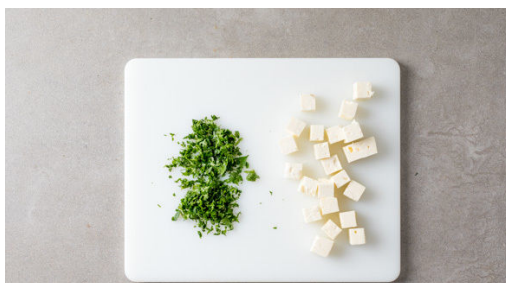
2. Spiesjes maken

Rijg de stukjes **varkensvlees** aan de satéprikkers en leg ze opzij op een bord tot stap 6. Zo kunnen de smaken in het **vlees** trekken.



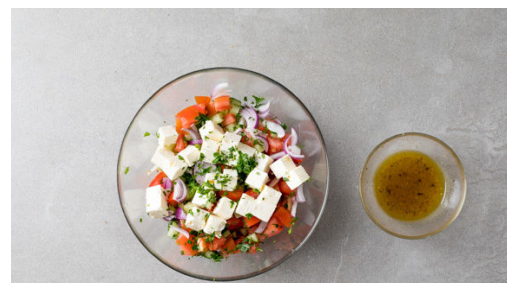
3. Salade voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in heel dunne, halve ringen en bestrooi ze met een snufje zout. Snijd de **komkommer** in kleine blokjes. Snijd de **tomaten** in kleine stukjes.



4. Toppings voorbereiden

Snijd de **feta** in blokjes of verkruimel de **kaas**. Hak de **peterselieblaadjes** fijn.



5. Salade maken

Maak in een kommetje een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2tl azijn en de **rest van de Griekse kruiden**. Meng in een grote kom de **ui**, **komkommer**, **tomaten** en **kaas**. Roer vlak voor het serveren de **dressing** door de **salade** en breng deze op smaak met peper en evt. zout.



6. Souvlaki bakken

Verhit 1el olijfolie in grote koekenpan of grillpan op middelhoog-hoog vuur en laat goed heet worden. Bak de **spiesjes** in 2-3min per zijde goudbruin en tot het **vlees** gaar is. Serveer de **souvlaki** met de **salade**.