

DINNERLY



Griekse skepasti met varkenslapje met frietjes en komkommersalade



30-40min



2 personen

In Griekenland heet het "skeptasi" – wat ze in Rotterdam een frietje kapsalon zouden noemen, maar dan veel beter. We maken zelf patat 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

- 500g vastkokende aardappels
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 minikomkommer
- 2 varkenslapjes
- 1 zakje pizzakaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

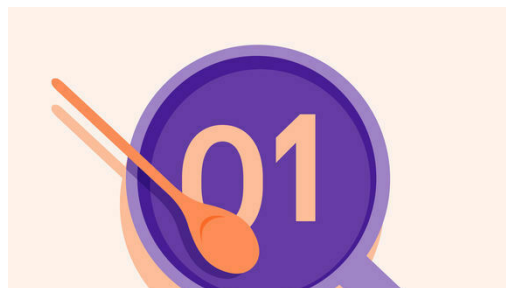
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

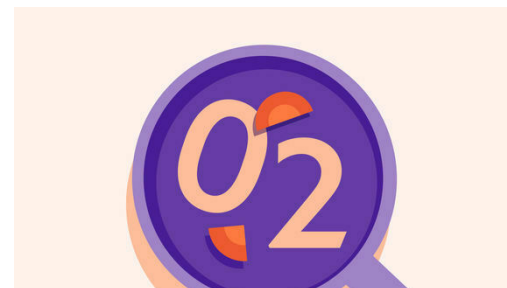
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 665kcal, vet 34.5g, koolhydraten 51.4g, eiwit 36.4g



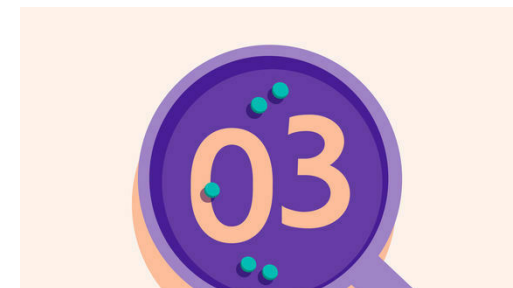
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in 1cm brede frieten. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij 'm in grove stukken. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in partjes van ca. 0,5cm dik.



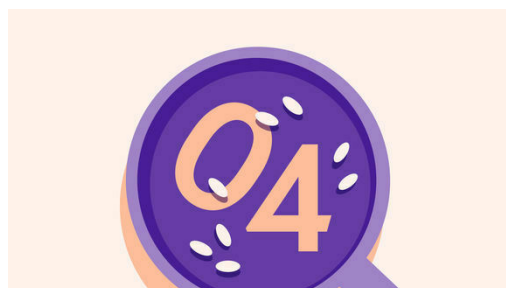
2. Patat snijden en bakken

Leg de **friet** op een bakplaat met bakpapier. Meng er 1el olijfolie, een snuf zout en de **helft van de Griekse kruidenmix** doorheen. Verspreid de **friet** over de plaat en bak 20-25min in de oven tot ze goudbruin zijn. Hussel de plaat halverwege even en proef met 20min een frietje om te zien of ze al klaar zijn.



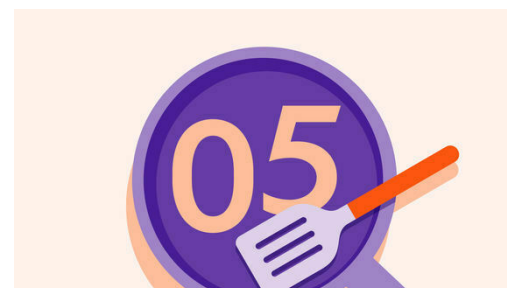
3. Komkommersalade maken

Snij de **komkommer** in de lengte in vieren (doormidden en dan weer doormidden) en dan in stukjes van ca. 1cm dik. Meng de **komkommer** in een schaal met 1el azijn, en een flinke snuf suiker en zout. Zet deze **salade** opzij tot het serveren.



4. Vlees bakken

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



5. Afmaken en serveren

Haal de **gare frieten** uit de oven en meng de **ui** en **tomaat** met de **aardappels**. Maak twee heuveltjes van de ingrediënten en bestrooi ze met de **kaas**. Laat het geheel weer 3-4min in de oven bakken tot de kaas gesmolten is. Schep de heuveltjes **skepasti** op de borden en serveer de **komkommersalade** ernaast. 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 in een kommetje 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.