



## Souvlaki met tzatziki

*Sappige Griekse vleesspiesjes vol kruiden, met een frisse zelfgemaakte tzatziki.*

*Mediterraan, eiwitrijk en heerlijk van de grill of grillpan.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

800 gr varkenshaas of kipfilet

3 el olijfolie

1 citroen (sap)

2 teentjes look

1 kl gedroogde oregano

zout en peper

Voor de tzatziki:

250 gr Griekse yoghurt

1/2 komkommer  
1 teentje look  
1 el olijfolie  
1 kl rode wijnazijn  
zout en peper

Extra:

houtskevers (minstens 30 minuten geweekt in water)

## Bereidingswijze

---

- 1.** Week de houtskevers minstens 30 minuten in koud water zodat ze niet verbranden op de grill.
- 2.** Snijd het vlees in gelijke blokjes van ongeveer 3 cm. Meng de olijfolie, het citroensap, de geperste look, de oregano en wat zout en peper tot een marinade. Schep het vlees door de marinade, dek af en laat minstens 1 uur marineren in de koelkast, liefst een hele nacht.
- 3.** Maak ondertussen de tzatziki. Rasp de komkommer grof, bestrooi met een snufje zout en laat 10 minuten staan. Knijp het vocht er nadien goed uit met de handen of in een propere keukenhanddoek. Meng de komkommer met de yoghurt, de geperste look, de olijfolie en de rode wijnazijn. Kruid bij met zout en peper en zet koel weg.
- 4.** Rijg het gemarineerde vlees op de geweekte skewers.
- 5.** Verhit een grillpan of barbecue op hoog vuur. Gril de spiesjes 12 tot 15 minuten en draai ze regelmatig zodat het vlees rondom mooi gekleurd en gaar is.
- 6.** Laat de spiesjes 2 minuten rusten voor je ze serveert. Schep er een royale lepel koude tzatziki naast.

**Tip**

Knijp het vocht uit de komkommer zo droog mogelijk: hoe droger, hoe dikker en smakelijker de tzatziki. Gebruik bij voorkeur een propere keukenhanddoek voor het beste resultaat.

**Lekker met**

Frisse groentesalade of pitabrood

**Dranktip**

Een gekoelde Griekse witte wijn zoals Assyrtiko past uitstekend bij de citrus- en kruidennoten van dit gerecht.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)