

Souvlaki van lam met Griekse salade

4 personen

1 à 2 uur marineren

30 minuten bereiding

Een van dé zomerse klassiekers uit de Griekse keuken! En terecht! De pure smaak van lamsvlees met een super eenvoudige marinade.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 gram lamsbout, in stukken
- 1 rode paprika
- goede extra vierge olijfolie
- gedroogde oregano
- 1 citroen
- peper en zout
- lookpoeder
- 4 vlezige tomaten
- 1 komkommer
- 200 gram feta
- 1 rode ui
- 1 blik ontpitte zwarte olijven (kies als je kan voor 'Kalamata olijven'!)
- 4 grote (Griekse) pitabroodjes
- 12 à 16 saté stokjes



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

* Gebruik je houten satéprikkers? Leg ze voor gebruik 2 uurtjes in water, zo verbranden ze minder snel op de barbecue!

1. Neem een kom waar al het vlees in past, en die je in je koelkast kan plaatsen.
2. Snij de stukken lamsbout in blokjes van 2 à 3 centimeter en doe ze in de kom.
3. Meng 4 eetlepels olijfolie met 2 eetlepels oregano, het sap van ½ citroen, 1 theelepel lookpoeder en wat peper en zout.
4. Doe de marinade bij de blokjes vlees en meng alles goed door elkaar.
5. Zet de kom in de koelkast en laat 1 à 2 uur marineren.
6. Neem een kom voor de Griekse salade
7. Snij de tomaten en de komkommer in stukken en doe in de kom.
8. Pel de rode ui en snij in dunne ringen, doe mee in de kom.
9. Laat de olijven uitlekken en doe ze mee bij de salade



10. Kruid de salade met peper en zout, en 1 theelepel gedroogde oregano.
11. Zet de salade in de koelkast (de olijfolie en de feta voegen we pas toe nét voor het serveren!).
12. Snij de rode paprika in stukjes van een 2 à 3 centimeter.
13. Neem je saté stokjes en haal het vlees uit de koelkast.
14. Maak nu de souvlaki van je blokjes lamsvlees, tussen elk stukje schuif je een stukje rode paprika. Dus de 2 uiteinden zijn telkens blokjes vlees, geen paprika! Kies voor een 4 à 5 blokjes per stokje. Dit kan je ook gerust een paar uurtjes op voorhand doen, wanneer je bijvoorbeeld bezoek hebt. Je bewaart ze dan tussentijds natuurlijk wel in de koelkast.
15. Gril de souvlaki kort op een hete barbecue rooster, zo krijg je een mooi korstje langs buiten, en blijft je vlees rosé van binnen! Dit kan natuurlijk ook in een (gril)pan!
16. Laat de souvlaki een paar minuutjes rusten. Werk ondertussen de Griekse salade af met wat olijfolie en de verbrokkelde feta.
17. Snij de resterende halve citroen in schijfjes.
18. Leg het pitabrood kort op de barbecue, en serveer alles!

*Ook heel lekker met een beetje frisse tzatziki!

** Waarom kiezen we in een marinade voor extra vierge olijfolie? Dit is vooral belangrijk tijdens het bakken, zeker wanneer je de barbecue gebruikt! Extra vierge olijfolie heeft de laagste zuurtegraad van alle olijfolies. En hoe lager de zuurtegraad, hoe hoger het 'rookpunt'! Het rookpunt is de temperatuur tot waar je de olie kan opwarmen voordat die gaat roken, en tenslotte verbranden. En die temperatuur ligt bij extra vierge olijfolie beduidend hoger dan bij 'gewone' olijfolie!

Smakelijk!