



PANATHEA
extra virgin olijfolie
ΠΑΝΑΘΕΑ

Κρεتنzische recepten

Hoofdgerechten - vlees

Souvlaki



4 personen



Ingrediënten:

1 kilo lamsvlees van de bout, zonder botten
1 groene paprika in blokjes van 2 cm
1 rode paprika in blokjes van 2 cm
1,6 dl olijfolie
80 ml citroensap
1 el witte wijnazijn
3 teentjes knoflook, uitgeperst
3 theelepels oregano
2 laurierbladeren in stukjes
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

Snij vet en pezen van het vlees. Maak dobbelsteentjes van circa 3 cm³. Rijg vlees en paprika om en om aan ingevette spiesjes. Leg in een porseleinen of plastic schaal. Roer olie, sap, azijn, knoflook, oregano, laurierbladeren, zout en peper door elkaar en giet dit over de spiesjes. 1 nacht afgedekt in de koelkast zetten; 1 of 2 maal keren. Haal de spiesjes de volgende dag uit de marinade en laat ze uitlekken. Bewaar de marinade. Grill de spiesen op een ingevette grill ongeveer 10 minuten, tot het vlees gaar is. Bestrijk ze regelmatig met de marinade. Serveer souvlaki met warm pitabrood en tzatziki of Griekse salade.

