Hoofdgerechten / Griekenland

Griekse Souvlaki

Schouderblokjes van varkensvlees, een nacht geweekt in olijfolie, citroen en oregano, vervolgens op spiesjes geregen en op hoog vuur gegrild tot de buitenkant verkoolt en de binnenkant zacht en sappig blijft: Atheens straatvoedsel op zijn meest elementaire manier.

Tijd 500 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g varkensschouder, in blokjes van 3 cm gesneden
- ☐ 60 ml Extra vergine olijfolie
- ☐ 40 ml Vers citroensap
- ☐ 6 g gedroogde Griekse oregano (rigani)
- ☐ 10 g teentjes knoflook, fijngehakt
- ☐ 8 g Zout en zwarte peper
- ☐ 4 g verse takjes tijm
- ☐ 50 g Citroenpartjes, voor serveren

Zo maak je het.

01 Meng de olijfolie, citroensap, oregano, gehakte knoflook, tijm, zout en peper in een kom. De emulsie blijft niet lang zitten, maar dat is prima; hij hoeft alleen maar te worden aangebracht. Voeg de varkensblokjes toe en roer goed door. Breng het over naar een ritssluitingszak of een afgesloten container. Marineer minimaal 4 uur in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht (8-12 uur). Het citroensap begint het oppervlakte-eiwit te denatureren, waardoor een betere textuur ontstaat voor verkoling. Na 24 uur wordt het zuur agressief en gaat de textuur achteruit.

02 Rijg de varkensblokjes aan metalen spiesen (of geweekte houten spiesen), 5-6 stuks per spies, en laat een kleine opening tussen elke kubus vrij. Verwarm de grill of grillpan op de hoogste stand; u wilt direct aanbraden en niet langzaam koken. Grill 3-4 minuten per kant (12-15 minuten in totaal, draai elke 3 minuten langs alle vier de zijden). Het doel is om de buitenkant te verkolen, terwijl de binnenkant net gaar en vochtig blijft. Bedek de grill niet: u wilt directe stralingswarmte, niet het stoomeffect van een gesloten deksel.

03 Serveer de spiesjes onmiddellijk met partjes citroen, verwarmd pitabroodje, tzatziki, gesneden tomaat en rode ui. In de Griekse streetfood-traditie kan het varkensvlees van de spies rechtstreeks in de pita worden geschoven. Pers de citroen royaal uit aan tafel; het frisse zuur is essentieel om de verkoling in evenwicht te brengen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / greek-souvlaki