Hoofdgerechten / Cyprus

Souvla



Grote stukken varkensvlees of lamsvlees aan het spit, twee uur lang langzaam boven kolen draaiend.

Tijd 150 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 2,5 kg varkensschouder — in stukken van 200 g
- ☐ 2 eetlepels gedroogde oregano
- ☐ 2 stuks Rode ui
- ☐ 40 g Peterselie
- ☐ 3 stuks Citroenen
- ☐ 6 stuks Cypriotische pita
- ☐ 3 stuks Tomaten
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Snijd het vlees in grote stukken van ongeveer tweehonderd gram en bewaar het vet; het is nodig.

02 Zout en peper ze rondom rijkelijk en laat ze een half uur op kamertemperatuur staan.

03 Steek de kolen aan en hark ze naar de zijkanten, waarbij het midden vrij blijft. Directe hitte onder het vlees is niet gewenst.

04 Rijg de stukjes aan het spit en laat een centimeter tussen de stukken.

05 Draai het spit langzaam en continu gedurende twee uur. Het vlees moet geleidelijk donkerder worden en niet in één keer korsten.

06 Bestrooi tien minuten voor het einde met oregano en pers de citroen erover.

07 Haal het eraf, snij het grof en serveer in pitabroodje met ui, tomaat en peterselie.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Jorge-11 / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / souvla