



## 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 kippenfilet

3 el olijfolie

1 citroen (sap)

2 teentjes look

1 kl gedroogde oregano

250 gr Griekse yoghurt

1 halve komkommer

1 teentje look (voor de tzatziki)

1 el olijfolie (voor de tzatziki)

1 kl rode wijnazijn

peper en zout

houtskevers

## Bereidingswijze

---

1. Snijd het vlees in gelijke blokjes van ongeveer 3 cm. Meng de olijfolie, het citroensap, de geperste look, de oregano, peper en zout tot een marinade.
2. Schep het vlees door de marinade en laat minstens 1 uur, liefst een nacht, in de koelkast trekken. Week ondertussen de houtskevers in water.
3. Maak de tzatziki. Rasp de komkommer grof, bestrooi met zout en knijp het vocht er goed uit. Meng met de yoghurt, de geperste look, de olijfolie en de azijn. Kruid met peper en zout en zet koel.
4. Rijg het gemarineerde vlees op de skewers.
5. Verhit een grillpan of barbecue goed heet. Gril de spiesjes ongeveer 12 tot 15 minuten en draai ze regelmatig tot het vlees rondom mooi gekleurd en gaar is.
6. Laat de spiesjes 2 minuten rusten en serveer met een flinke lepel koude tzatziki. Lekker met een frisse salade.

---

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