

Griekse Souvlaki van Duroc met Tzatziki saus

👤 6 personen

🕒 4 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 800 gr Presa van het Duroc varken (2 verpakkingen)
- Flatbread of pitabroodjes
- Voor de marinade:
- 4 Tenen knoflook, fijngehakt
- 1 Rode ui, fijngesneden of in halve ringen
- Sap van 1 citroen
- 3 á 4 el Olijfolie
- 1 el Gedroogde oregano
- 1 el Gedroogde tijm
- Onbewerkt zeezout en Kolenboertje pepermix naar smaak

Voor de Tzatziki saus:

- 1 Komkommer
- 2 -4 Tenen knoflook(afhankelijk van voorkeur), geperst
- 400 gr Griekse yoghurt
- 1 el Olijfolie
- 1 el Witte wijnazijn
- 1 el Dille, fijngehakt
- Onbewerkt zeezout en Kolenboertje pepermix naar smaak

Benodigdheden

- Houten of metalen spiesen
- Rasp
- Mengkom

Snijd het eventuele overtollige vet van de Presa en snijd het vlees in blokken van ongeveer 3 bij 3 centimeter.

Meng in een kom de knoflook, rode ui, citroensap, olijfolie, oregano, tijm, zout en peper.

Voeg de blokjes Presa varkensvlees toe en meng goed zodat het vlees gelijkmatig bedekt is met de marinade.

Dek de kom af en laat het minstens 4 uur, of bij voorkeur een hele nacht, in de koelkast marineren.

Terwijl het vlees aan het marineren is, maak je vast de Tzatziki saus.

Rasp de komkommer en pers er zoveel mogelijk vocht uit. Dit kan met je handen, maar het werkt ook goed wanneer je het in een schone theedoek uitwringt. Het vocht heb je niet nodig.

Meng in een kom de uitgelekte komkommer, knoflook, Griekse yoghurt, olijfolie, witte wijnazijn, dille, zout en peper.

Roer goed door en laat de tzatziki minstens 30 minuten in de koelkast staan zodat de smaken kunnen intrekken.

Indien je houten spiesen gebruikt, laat je deze een half uurtje in water weken. Zo voorkom je dat ze verbranden zodra je ze op de BBQ legt.

Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 180 -200 graden, half direct, half indirect. Als je van rooksmaak houdt kun je er een blokje appel- of kersenhout bij doen.

Haal het gemarineerde vlees uit de koelkast en rijg de blokjes aan de houten spiesjes. Zorg dat de blokjes niet strak op elkaar zitten, dan zullen ze niet gelijkmatig garen.

Grill de Souvlaki spiesen om en om tot ze aan alle kanten mooi goudbruin zijn.

Presa van Duroc is van dusdanig goede kwaliteit dat je het rauw kunt eten, gaar het dus absoluut niet te lang door, je zult daardoor veel smaak verliezen.

Verwarm de flatbreads of pita's enkele minuten in de indirecte zone.

Serveer de Souvlaki met de gegrilde flatbreads en een royale hoeveelheid tzatziki.

Voeg eventueel wat extra schijfjes citroen en verse kruiden toe voor extra smaak en presentatie. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl