

Souflaki

Wat heb je nodig?

4 varkenshaasje
200 ml. olijfolie
sap van 1 citroen
geraspte schil van ca. 1,5 citroen
oregano (blaadjes van ca. 2 takken)
peterselie (flinke handvol)
tijm (blaadjes gerist van 1 takje)
rozemarijn (paar naaldjes)
1 tl. chiliflakes
6 tenen knoflook, geperst
1 rode ui, in flinterdunne plakjes
1 grote tomaat, in dunne plakjes
125 gr. boter
versgemalen zwarte peper
zout
pitabrood (of ander platbrood)
eventueel tzatzikisous

houten spiesjes (plat)

Wat moet je doen?

- steek de barbecue aan en zorg voor heet deel (325 graden) en minder heet deel
- week de houten spiesjes ca. 10 minuten in water
- hak voor de marinade de verse kruiden en 2 geperste tenen knoflook en meng dit, met het citroensap, door de olijfolie (bewaar wat van de verse kruiden voor de aflaksous!)
- breng op smaak met wat peper en zout
- snijd de varkenshaasjes in gelijke 'blokken' van ca. 3x3 cm. en laat ca. 30 minuten marineren
- smelt voor de aflaksous de boter in een skillet op bv de zijbrander
- doe er 4 geperste tenen knoflook bij, de geraspte citroenschil, chiliflakes en nog wat van de verse kruiden. Bak dit even en zet apart.
- rijg het vlees aan de spiesen en schuif goed aan (laat de uiteindes van de spiesen vrij)
- gril de vleesspiesen 3 minuten aan elke kant en lak ondertussen een paar keer met de saus (sluit na het lakken steeds weer het deksel van je barbecue)
- gril het pitabrood op het minder hete deel van de barbecue tot er strepen op staan
- haal het vlees van de barbecue en bestrijk nogmaals met de botersous
- leg de spiesen op het brood en garneer met nog wat verse peterselie, extra citroenrasp en serveer met de dungesneden rode ui, tomaat en eventueel wat tzatzikisous

"Ik zeg: maken die hap!"

Wil je de recepten in het vervolg automatisch in je mailbox ontvangen overweeg dan om 'vriend' te worden van 'ralphsbbqtube'

Daarmee ondersteun je mijn YouTube-kanaal zodat ik dit kan blijven doen én kun jij gebruik maken van vele kortingen, acties en andere privileges: win/win voor iedereen!

Check voor meer informatie: www.ralphsbbqtube.nl

Hartelijke groet!"

Ralph de Kok