

Griekse souvlaki van varkenshaas

Een heerlijke recept voor de barbecue, maak het ook gerust in de grillpan

door **Elise de Haan** in Vleesgerechten

👍 0 📌 🗨️ 8



Souvlaki – Verlang jij terug naar je vakantie in Griekenland? En mis je de zwoele avonden met de heerlijke geur van geroosterd vlees? Duik dan nu even de keuken in en zet wat vlees in de marinade. Steek vanavond de barbecue aan en geniet van je zelfgemaakte souvlaki!

Souvlaki

Souvlaki is het Griekse woord voor spiesje. Vlees aan stokjes dus! Souvlaki wordt meestal gemaakt van varkens- of lamsvlees, en soms ook wel van kip. Gemarineerd in olijfolie, verse citroensap, knoflook en een heerlijk kruidenmengsel met een geur, waar je spontaan trek van krijgt. Na een paar uurtjes in de koelkast is de souvlaki klaar om geroosterd te worden.

Souvlaki van varkensvlees of lamsvlees

In dit recept gebruiken we varkenshaas om souvlaki te maken. [Varkenshaas](#) is een heerlijk zacht stukje [vlees](#), snel klaar en dat maakt het uitermate geschikt om te roosteren aan spiesjes. Het lekkerst is varkenshaas, als het nog wat rosé is aan de binnenkant.

Je zou dit recept ook heel goed met lamsvlees kunnen maken. Neem in dat geval lamshaas of lamsvlees. Lamsvlees wordt gesneden uit het lamzadel. Ook dit vlees is heel snel klaar en wordt rosé gegeten. Vraag er om bij je slager!

Oven, grillpan of barbecue

Het is natuurlijk het lekkerst om je souvlaki te roosteren op een houtskoolvuurtje in de tuin. Glas wijn erbij en je waant je in Griekenland. Alleen heeft niet iedereen een tuin en een barbecue. Echter, geen probleem, in de oven, op de grillstand gaat het uiteraard ook. En zelfs in een grillpan kun je een heerlijke souvlaki maken.

Souvlaki – tip voor de marinade

In Griekenland kookt men, net als we bij Lekker Tafelen doen, met verse producten. Met citroensap wordt het sap van een verse citroen bedoeld. Als je 'citraensap' uit zo'n geel plastic flesje gebruikt, realiseer je dan dat dit vrijwel nooit citroensap is, maar citroenconcentraat. Dit is citroenolie met water en vele malen zuurder dan citroensap en kan het dus een totaal andere, in dit geval zuurdere, smaak aan je gerecht geven als je het een op een vervangt.

In Griekenland wordt souvlaki geserveerd met [pitabroodjes](#) en [knoflooksaus](#). Bij een barbecue past een [Griekse salade](#) en een [tzatziki](#) er natuurlijk geweldig bij.



[Barbecue: recepten en tips voor een heerlijke zomer](#)

Alles voor de barbecue. Goed barbecuevlees, recepten met vis, maar ook vegetarisch en we hebben uiteraard ook aan de bijgerechten voor de barbecue gedacht.

Souvlaki

🍴 Porties: 8 kleine of 4 grote spiesen ⌚ Bereidingstijd: 190 minuten ★ Niveau: Makkelijk

[🖨️ PRINT RECEPT](#)

INGREDIËNTEN VOOR DIT RECEPT

- 500 gram varkenshaas
- 50 ml olijfolie
- 50 ml citroensap, van een verse citroen
- 2 flinke tenen knoflook, gehakt
- 1 eetlepel gedroogde oregano (of 3 eetlepels verse)
- 1 theelepel gedroogde tijm (of 3 theelepels verse)
- ¼ theelepel (gerookt) paprikapoeder
- zwarte peper, naar smaak
- zout, naar smaak
- 4 grote, houten of metalen spiesen of 8 kleinere

BEREIDINGSWIJZE VAN DIT RECEPT

Zo maak je souvlaki:

Let op! Voor het bereiden van Souvlaki heb je slechts 10 minuten nodig. Het vlees moet echter wel 3 uur marinieren.

Meng in een grote kom de olijfolie, het citroensap, de knoflook, de oregano, de tijm, het paprikapoeder, de peper en het zout.

Snijd de varkenshaas (of het lamsvlees) in blokjes en meng deze met de marinade. Zet dit minstens 3 uur afgedekt in de koelkast om te marinieren.

Rijg het vlees aan de spiesjes.

Verhit een barbecue, of een grillpan, verwarm de oven-grill voor, wat je ook gaat gebruiken om het vlees te roosteren.

Rooster de souvlaki tot ze mooie grillstrepen hebben en van binnen nog een beetje rosé zijn. Dit zal, afhankelijk van hoe heet je barbecue of grill is, ongeveer 4 à 5 minuten duren. Heb je het vlees liever wat meer doorgebakken, laat ze dan iets langer liggen. Let er wel op dat ze niet verbranden, en laat ze ook niet té lang liggen. Je loopt dan het risico dat het vlees te droog wordt.

Serveer de souvlaki met een (zelfgemaakte!) knoflooksaus, of tzatziki en een Griekse salade.

Tafel lekker !!

Tags: [Vlees](#) [Vlees - Varkensvlees - Varkenshaas](#)



Gerelateerde [Artikelen & Recepten](#)