



GRIEKSE SOUZOUKI

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Griekenland

Gang: Streetfood / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 3 uur marineren + 30 minuten bereiden

Ingrediënten souzouki:

- 750 gram lamsgehakt
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 el gemalen komijnzaad
- 1 el verse munt, fijngesneden
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl verse tijmblaadjes
- 1 tl verse rozemarijnnaaldjes
- 1 groot ei, geklutst
- versgemalen zwarte peper
- gemalen zeezout
- Griekse olijfolie

Ingrediënten tomatensaus:

- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 2 el olijfolie
- 500 ml tomatenpasata
- 1 tl gedroogde oregano
- versgemalen zwarte peper
- gemalen zeezout

Bereiding souzouki:

- Doe de knoflook, gemalen komijnzaad, verse munt, gedroogde oregano, ei, scheutje olijfolie, verse rozemarijnnaaldjes en verse tijmblaadjes in een maatbeker en pureer met de staafmixer.
- Voeg zoveel olijfolie toe tot er mengsel ontstaat dat de dikte heeft van Griekse yoghurt.
- Neem een ruime kom en voeg het gehakt met het kruidenmengsel toe.
- Meng alles goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout.
- Vorm van het gehakt worstjes van 10 cm lang en een doorsnede van 2 cm.
- Druk ze een heel klein beetje plat en leg ze op een schaal. Zorg de de worstjes elkaar niet raken.
- Plaats de schaal minimaal 3 uur in de koelkast.

Bereiding tomatensaus:

- Richt je BBQ in voor grillen met 2 zones. Eén zone met gloeiende kolen en één zone zonder kolen.
- Haal ondertussen de worstjes uit de koelkast en laat deze op kamertemperatuur komen.
- Plaats een skillet op het rooster oven het directe gedeelte en voeg 2 eetlepels olijfolie toe.
- Fruit de sjalotjes 2 - 3 minuten tot ze zacht zijn.
- Voeg de knoflook toe en fruit deze 1 minuut mee.
- Giet pasata in de skillet en roer alles goed door. Laat 2 - 3 minuten pruttelen en verplaats dan naar het indirecte gedeelte.
- Grillen:
- Smeer de worstjes in met een beetje olijfolie en leg ze op het hete rooster boven het directe gedeelte.
- Grill ze rondom zodat ze mooie grillstrepen krijgen. De worstjes hoeven nog niet gaar te zijn.
- Leg de worstjes in de tomatensaus en schep ze voorzichtig om.
- Gaar 10 minuten met gesloten deksel boven het indirecte gedeelte en draai de worstjes halverwege even om.
- Serveer de souzouki met verse pita en een Griekse salade.

Καλή όρεξη!

08-08-2025