



Griekse Vegetarische Souvlaki

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Griekenland

Gang: Meze / Fingerfood

Hoeveelheid: 6 personen

Tijd: 15 min voorbereiding + 2 uur marineren + 5 min grillen

Ingrediënten:

- **1 verpakking (225 gram) halloumi**
- **25 gram extra vergine Griekse olijfolie**
- **2 el citroensap**
- **12 cherrytomaten**
- **1 rode ui, in grove kwarten (stevig genoeg om te rijgen)**
- **1 courgette, in kwarten van 2 cm dik**
- **1 tl gedroogde oregano**
- **1 tl gedroogde tijm**
- **versgemalen zwarte peper**
- **6 dunne metalen spiesen (of goed geweekt houten spiesen)**

Bereiding:

- Meng in een ruime schaal de olijfolie met het citroensap, oregano, tijm en een royale draai zwarte peper. De marinade krijgt meteen een warme, kruidige geur die je al een beetje richting de Griekse zon duwt.
- Voeg de halloumi toe samen met de cherrytomaten, courgette en rode ui. Schep alles rustig om zodat de kaas de marinade opneemt zonder te breken. Laat dit minimaal 1 uur, maar liever 2 uur, afgedekt in de koelkast rusten.
- Week eventueel de houten spiesen in water zodat ze straks niet verbranden op de BBQ.
- Rijg vervolgens de spiesjes op: afwisselend een blokje halloumi, een sappige cherrytomaat, frisse courgette en een stuk rode ui. Herhaal dit tot elke spies gevuld is met een kleurrijk patroon van zout, zoet en fris.
- Verhit de BBQ tot circa 200°C en creëer een directe hittezone met een iets koelere rand. Grill de souvlaki ongeveer 5 minuten boven het directe vuur. Draai ze rustig en regelmatig, zodat de halloumi een goudbruine korst krijgt zonder te verbranden. Verplaats ze indien nodig naar de koelere zone om de garing te sturen.
- Serveer direct van de grill, wanneer de kaas nog zacht en elastisch is en de groenten licht geroosterd zijn.
- Lekker met tzatziki, pita en/of Griekse Gigantes.

Καλή όρεξη!