



## **SOUVLAKI CHICKEN**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Griekenland**

**Gang: Streetfood**

**Hoeveelheid: 6 personen**

**Tijd: 35 minuten bereiden + 2 uur marineren**

### **Ingrediënten marinade:**

- 3 el verse oreganoblaadjes, fijngehakt
  - 5 tenen knoflook, fijngehakt
  - 4 el olijfolie
  - zest van 1 citroen
  - sap van 2 citroenen
  - 1 tl gemalen komijn
  - 3 el peterselie, fijngehakt
  - 1 el uiengranulaat
  - 1 verse rode peper zonder zaadjes, fijngehakt
  - zeezout
  - versgemalen zwarte peper
- 
- 650 gram kippendijfilet, in stukken van 4 x 4 cm gesneden
  - 300 gram [tzatziki](#)
  - 2 el ouzo
  - 1 citroen, in partjes
  - 1 grote ijzeren spies (of 6 kleine spiesjes)

## **Bereiding:**

- Meng alle ingrediënten voor de marinade.
- Voeg de stukjes kippendijfilet toe en meng alles goed door elkaar.
- Laat minimaal 2 uur afgedekt in de koelkast marineren.
- Richt je BBQ in op 200°C direct grillen.
- Rijg de kippendijfilet aan de grote spies. Laat indien mogelijk wat ruimte tussen de stukjes vlees.
- Leg de spies bovenop het rooster en laat 5 a 6 minuten grillen tot er mooie grillstrepen ontstaan. Draai ze niet te snel om, want dan is de kans groot dat ze blijven plakken.
- Draai de spies om en grill nog eens 4 a 5 minuten. De kip is gaar bij een kerntemperatuur van 75°C.
- Verwarm ondertussen de pitabroodjes (op de BBQ).
- Leg op elk bord een pitabroodje en wat van de Tzatziki.
- Haal de spies van de BBQ en besprenkel het, van het vuur af, met wat Ouzo. Flambeer het vlees.
- Schuif het gegrillde/geflambeerde vlees van de spies op de borden.
- Garneer met een partje citroen.

*Καλή όρεξη!*

*Kalí órexí!*

07-05-2024