

MARLEY SPOON



Souvlaki met varkensvlees

met een snelle Griekse boerensalade



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Hoera, de beste tijd van het jaar dient zich aan! Het kwik stijgt en de avonden lijken eindelijk te duren, dus is het hoog tijd om die barbecue af te stoffen en aan te zwengelen...voor onze souvlaki! Geloof ons, de gemarineerde en kruidige varkensstukjes aan de spies kan niemand weerstaan. Erbij serveer je een lichte Griekse salade met tomaat, zoute feta en veel verse peterselie.

Wat je van ons krijgt

- 1x houten satéprikkers
- 1x varkensstukjes
- 5g Adíos Salt! seasoning
- 1 rode ui
- 2 komkommers
- 3 tomaten
- 2x witte kaas ⁷
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grillpan of grote koekenpan

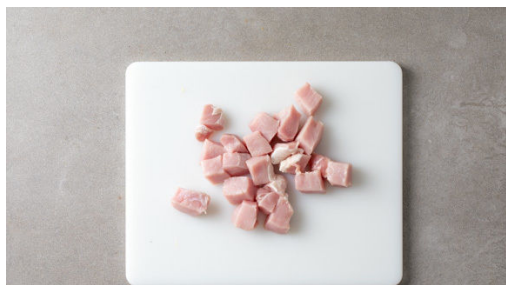
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

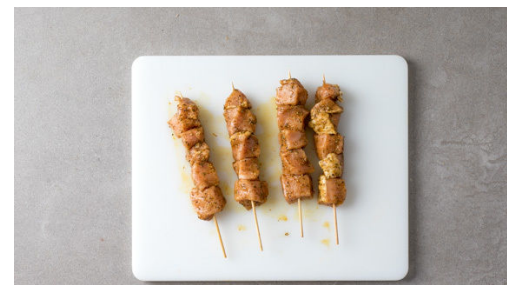
Voedingswaarde per portie

calorieën 469.0kcal, vet 33.6g, eiwit 32.6g, koolhydraten 7.9g



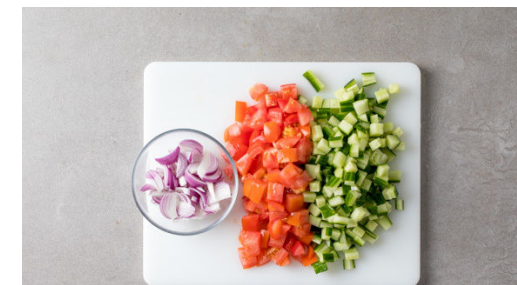
1. Vlees snijden

Leg de **satéprikkers** in een kom koud water te week. Neem de **varkensstukjes** uit de verpakking en hussel ze om met 1-2el olijfolie, **1-2tl adios salt! seasoning** en een snuf peper.



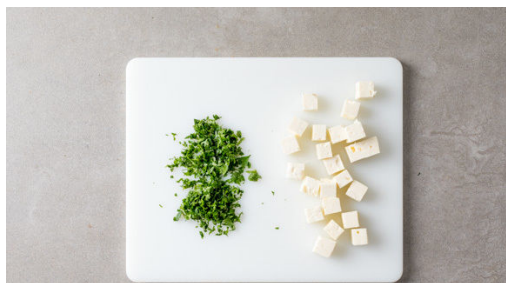
2. Spiesjes maken

Rijg de stukjes **varkensvlees** aan de **satéprikkers** en leg ze opzij op een bord tot stap 6 zodat de smaken in het **vlees** kunnen trekken.



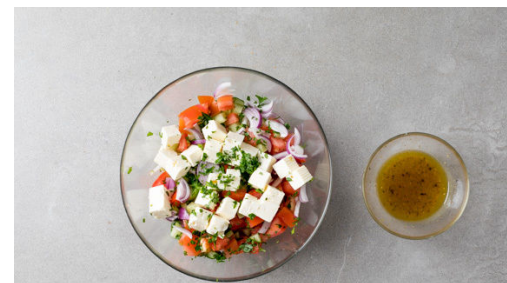
3. Salade voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in heel dunne, halve ringen en bestrooi ze met een snufje zout. Snijd de **komkommers** in kleine blokjes. Snijd de **tomaten** in kleine stukjes.



4. Toppings voorbereiden

Snijd de **witte kaas** in kleine stukjes of verkruiemel de **kaas** met je handen. Pluk de **peterselieblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg.



5. Salade maken

Maak in een kommetje een **dressing** van 2-3el olijfolie, 1el azijn en de **rest van de seasoning**. Meng in een grote kom de **uiringen, komkommer, tomaten** en **witte kaas**. Roer vlak voor het serveren de **dressing** door de **salade** en breng op smaak met peper en evt. zout.



6. Souvlaki bakken

Verhit 1el olijfolie in grote koekenpan of grillpan op middelhoog-hoog vuur en laat goed heet worden. Bak de **spiesjes** in 2-3min per zijde goudbruin en tot het **vlees** gaar is. Serveer de **souvlaki** met de **salade**.