



Ingrediënten (2 personen)

- 200 gr varkenshaas
- 1 rode uien
- Scheutje olijfolie
- 0.5 teentje knoflook
- peper en zout
- 0.5 theelepel gedroogde oregano
- 0.5 theelepel citroenrasp
- 4 houten vlees prikkers

Bereiden

Week de prikkers alvast in water zodat ze niet verbanden op de bbq of grillpan. Snijd de varkenshaas in grove stukken. Pers de knoflook uit of hak heel fijn en voeg toe aan het vlees met een scheutje olijfolie en het citroenrasp. Schep ook peper, zout, oregano door het vlees. Je kunt het meteen gebruiken, maar het is nog lekker om het ongeveer 3 uur te laten marineren in de koelkast, zodat de souvlaki spiesjes extra veel smaken krijgen.

Snijd de rode ui in partjes. Rijg het vlees om en om met de ui aan de prikkers. Verhit een grillpan of BBQ en bak de souvlaki spiesjes in ca. 5 minuten mooi bruin en nog iets rosé (maar wel gaar) van binnen.

Serveer deze souvlaki daarna met pitabroodjes, zelfgemaakte tzatziki en een schijfje citroen. Deze Griekse souvlaki is het perfecte gerecht voor zowel een gezellige BBQ als een snelle doordeweekse maaltijd.

Tip: Om bij te serveren neem je [de beste Tzatziki](#). (maak 1 dag van tevoren = nog lekkerder)