

Ingrediënten voor 4 personen

250 gram gehakt 2 eetlepels
Silvo wereldkruiden Griekenland
1? - 2 eetlepels paneermeel 5
lange plakjes dingesneden
mager ontbijtspek 1 ui 8
kerstomaatjes 4 laurierblaadjes

Tijd: 10-20 min.

Smaak: Hartig

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Griekse gehaktspiezen met kerstomaatjes en ui

(bron: Silvo folder/Silvo website) Ik kreeg een proefzakje in de brievenbus en heb hun recept uitgeprobeerd, lekker, makkelijk en snel!

Hulpmiddelen

Barbecue en sate-stokjes of grill-spiezen

Vorbereiding

Meng het gehakt met de wereldkruiden en het paneermeel en vorm er 10 balletjes (20 bij recept 4 personen) van. Halveer de plakjes ontbijtspek en verpak er de gehaktballetjes in. De ui pellen en in 8 partjes snijden. Rijg de gehaktballetjes, uipartjes, kerstomaatjes en laurierblaadjes aan 4 langer metalen spiesen (8 bij recept 4 personen).

Bereidingswijze

Rooster de spiesen in 12 - 15 minuten op de barbecue of onder de hete grill. Regelmatig omkeren.

Serveertips

Nog een lekkere tip: Roer eens 1 el Griekse Wereldkruiden door 100 gr. zachte (room-)boter, voor een snelle en heerlijke kruidenboter!