

Ingrediënten voor 4 personen

2 kilo procureur 3 tenen knoflook
geraspt 1 geraspte rode uien 2
eetlepels oregano 2 eetlepels
gerookte paprikapoeder 1
eetlepel zout 2 theelepels
versgemalen zwarte peper 1
theelepel komijn 1 theelepel
kaneel 1/2 theelepel Cayenne
peper 100 ml olijfolie Voor de
knoflooksaus 200 ml Griekse
yoghurt 100 ml mayonaise 2 of 3
tenen geraspte knoflook 1
eetlepel gesneden verse
peterselie Beetje peper en zout
naar smaak

Tijd: > 2 uur
Keuken: Grieks
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gyros van het BBQ spit

Winter barbecuen is geweldig eigenlijk nog leuker dan het
zomergebeuren Tenminste dat vind ik hopelijk ontdekken jullie het ook.

Hulpmiddelen

BBQ met Spit

Bereidingswijze

Snij de procureur in plakken van een centimeter. Maak een mix van de
geraspte knoflook, geraspte ui, oregano, paprikapoeder, zout, zwarte
peper, komijn, kaneel, cayenne peper en de olijfolie. Doe de plakken
procureur in een ziplockzak en giet daar de marinade bij. Laat dit
minstens 4 uur tot een hele nacht gekoeld staan Maak de knoflooksaus
een dag van tevoren. De smaak wordt dan een stuk beter. Stook de
barbecue op met een hitte van ongeveer 150 graden. Rijg de plakken
procureur aan het spit en hang het spit in de barbecue. Gril het vlees
totdat het rondom mooi goudbruin is. Snij dan de buitenste rand eraf en
hang het spit weer in de barbecue. Wat je wil is gegrild vlees dat je
vervolgens in dunne plakken van het spit afsnijdt. Het spit hang je
daarna terug zodat de rest van het vlees gegrild kan worden. Zo snij je
in de loop van een paar uur al het vlees op en kan je elke keer een
broodje of 3 maken. Warm de pita broodjes op en beleg deze met het
gegrilde vlees, de paprika en ui, en wat komkommer, tomaat en een
flinke lepel knoflooksaus.

Serveertips

Doordat je de ui raspt krijg je een hoop vocht en samen met de rest van
de ingrediënten en de olijfolie krijg je een mooi papje. We marineren de
plakken procureur in een ziplockzak. Door de zak is er overal goed
contact met de marinade. Dit laten we 4 uur gekoeld liggen. Heb je de
tijd dan laat je het een hele nacht liggen. Maak dan ook alvast de
knoflooksaus. De saus wordt alleen maar lekkerder als hij wat langer
staat. Een dag eerder is perfect. MAAK er een lekkere knoflook of
Tzaziki saus bij en uiteraard een griekse salade met Fetta wens je
smakelijke maaltijd

