

Souvlaki

✂ hurtigmums.dk/souvlaki/

July 11, 2018

Har du været i Grækenland, har du sikkert smagt **souvlaki**. Det er nemlig en græsk ret – eller en del af en græsk ret, for det er kun køddelen. Ordet kommer af souvla, som betyder spid, og endelsen på ordet gør, at det betyder 'lille spid'. Jeg synes nu ikke, det er så lille endda. Men altså, souvlaki er kød på spyd.

Kødet er som regel lamme- eller svinekød, men der findes også varianter med kylling – i hvert fald i Danmark. Ligeledes er der også nogle, der tager kødet af spyddene, når de er færdigstegt og serverer det i pitabrød, madpandekager eller tortillawraps.

Annonce



Hurtig souvlaki – opskrift

Souvlaki kan laves ved at marineret kødet, før det steges, men skal det gå stærkt, kan du også lave en slags smeltet kryddersmør, som du vender kødet i, og så steger/griller det. Jeg synes, det smager bedst, når kødet er marineret, men smag og behag er jo som bekendt forskelligt. Og ulempen er, at den tager lang tid. Så du får den hurtige først.

Ingredienser til 4 personer

- 400 g skinkekød – jeg skærer det helst selv, da der tit er meget små tern – som i bitte, bitte små – når man køber skinkød i tern
- 3 spsk. smør

- 1 spsk. fintrevet skal fra en økologisk citron
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk. friske kørvelblade
- Salt og peber

Derudover skal du bruge 8 spyd – er de af bambus, skal de helst lægges i blød i vand i ca. 20 minutter, så undgår du, at de brænder.

Fremgangsmåde

1. Skær kødet i ca. 3 x 3 cm store tern.
2. Smelt smørret, og kom citronskal, presset hvidløg, kørvelblade og et nip salt samt et drys peber i.
3. Vend kødet i, og lad det køle en lille smule af, før det fordeles på spyddene.
4. Spyddene skal have ca. 14-16 minutter på grillen – vend et par gange undervejs.

Græsk souvlaki i marinade

Skal der endnu mere græsk smag i dine spyd, så skal du marinere dem først. Gerne natten over, hvis du har tiden til det.

Det skal du bruge til 4 personer

- 400 g skinkekød
- 4 spsk. olivenolie
- Saften fra 1 citron
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. tørret oregano
- Salt og peber

Derudover 8 spyd.

Sådan gør du

1. Skær kødet i tern på ca. 3 x 3 cm.
2. Hak hvidløgsfeddet fint.
3. Bland olie, citronsaft, hvidløg og oregano, og smag til med salt og peber.
4. Kom kødet i marinaden, og sæt det på køl i minimum 3-4 timer og – som nævnt – gerne natten over.
5. Tag kødet op af marinaden, og fordel det på spyddene.
6. Læg spyddene på den varme grill i ca. 14-16 minutter – husk at vende et par gange under grilningen.

Du kan også stege spyddene på en varm grillpande eller lægge dem på en bagerist med en bageplade eller bradepande under og lave dem i ovnen ved 225° C.

Du kan nu vælge at servere spyddene, som de er eller at tage kødet af og komme det i pitabrød eller lignende.

Til souvlaki hører f.eks. tzatziki, græsk salat og græske kartofler. Det smager i hvert fald alt sammen godt.

Forberedelsestid: 15 minutter

Tilberedningstid: 15 minutter

Anmeldelse

Navn på opskrift

Souvlaki

Kok:

Beate

Udgivet den

2018-07-11

Forberedelsestid

15M

Tilberedningstid

15M

Samlet tidsforbrug

30M

Gennemsnitlig karakter

