**Soevlaki**

Benodigdheden voor 3 grote spiezen:

300 gram varkenshaas

Fijngehakte peterselie

Oregano

Olie

Zout

Peper

*Optioneel:*

1 paprika

1 ui

Citroen

Bereiding:

Leg een dag van tevoren de satéstokjes in water. Snij het vlees in blokjes van gelijke grootte, doe het in de kom en meng er zout, peper, olijfolie en oregano naar smaak doorheen (let op: voldoende zout!). Laat dit ongeveer 15 minuten intrekken. Rijg het vlees (indien gewenst met stukjes paprika en ui ertussen) aan de spiesen. Bak dit in de gril, op de bakplaat of op de BBQ gaar.

Voor een frisse smaak: voeg wat oregano en peterselie aan citroensap toe en smeer dit om de 5 minuten over het vlees.