



Choriatiki

2 niet te grote vleestomaten,
2 komkommers,
1 rode ui,
2 groene paprika's,
2 hardgekookte eieren,
10 olijven,
3 eetlepels olijfolie,
1 eetlepel azijn,
peper en zout,
200 gram feta kaas.

1. De groenten wassen, in niet te kleine stukken snijden, (behalve de ui) en samen in een slakom doen.
 2. De ui en dunne ringen snijden en erover doen.
 3. Olie en azijn erover gieten, peper en zout erover strooien, de kaas verbrokkeld erover leggen.
- Meteten opdienen.

Garides se schara

1 grote ui
3 bos uitjes
1 rode peper
1 groene paprika
4 takjes peterselie
2 eetlepels olijfolie
1 teentje knoflook
1 blik tomatenblokjes (400 g)
1 dl witte wijn
mispunt tijm,
suiker, zout,
versgemalen peper.
75 g feta
2 bakjes cocktailgarnalen (a 125 g)

Vorbereiden: Ui pellen en snipperen. Bosui schoonmaken en in ringetjes snijden. Peper wassen, schoonmaken, pitjes verwijderen en in kleine stukjes snijden. Paprika wassen, schoonmaken en in dunne reepjes snijden. Peterselie fijn knippen.

Bereiden: 1 ½ eetlepel olie verhitten. Ui ca. 3 minuten zachtjes bakken. Bosui, peperreepjes en paprika ca. 3 minuten meebakken. Knoflook pellen en erboven uitpersen. Tomaten, wijn, tijm helft van peterselie, snufje suiker, zout en peper toevoegen. Tomatensaus ca. 25 minuten zachtjes doorkoken. Intussen feta in dunne plakjes snijden. Grill voorverwarmen op hoogste stand. Ovenschaaltjes invetten met rest van olie. Beetje saus over de bodem van de schaaltes verdelen. Cocktailgarnalen erover verdelen en rest van de saus erover scheppen. Afdekken met plakjes feta. Schoteltjes ca. 10 cm onder de grill schuiven en bovenkant in enkele minuten licht goudbruin laten kleuren. Rest van peterselie erover strooien. Lekker met warm stokbrood.

Tzatziki

3 teentjes knoflook
1 komkommer
2 dl Griekse yoghurt
1 bekertje crème fraîche (125 ml)
1 eetlepel olijfolie
3 theelepels witte wijn azijn
zout peper
½ theelepel suiker
3 takjes dille

Bereiden: Knoflook pellen en fijnsnipperen. Komkommer schillen, zaadjes verwijderen en fijn raspen. Komkommer in theedoek wikkelen en zoveel mogelijk vocht uit de komkommer drukken. Yoghurt en creme fraiche door elkaar roeren. Knoflook, komkommer, olie en zijn erdoor roeren. Op smaak brengen met zout, peper en suiker. Dille erboven fijn knippen en erdoor roeren. Tzatziki koud serveren.





Loukaniko me ouzo

Teentje knoflook
½ sinasappel
4 zwarte peperkorrels
2 runder sausijesjes
2 eetlepels olijfolie
2 takjes oregano
1 eetlepel ouzo
cayennepeper

Bereiden: Met lemmet van een breed mes ongepelde knoflook plette. Sinaasappel wassen en ¼ deel van schil zo dun mogelijk afsnijden. Peperkorrels grof hakken. Sausijesjes in plakjes snijden. In koekenpan olie verhitten. Knoflook ca. 30 seconden zachtjes bakken en uit de pan nemen. Pakles sausijes snel rondom bruinbakken. Sinaasappelschil, peperkorrels en oregano ca. 1 minuut meebakken. Ouzo toevoegen en op hoog vuur laten verdampen. Worstjes op smaak brengen met paar druppels sinasappelsap en cayennepeper. Serveren met glaasjes ouzo.

Griekse vleeschotel

500 g lamvlees of schapenvlees,
2 tl zout,
0,5 tl peper,
0,5 tl oregano,
4 el olie,
2 tenen knoflook,
1 laurierblad,
1 kaneelstokje,
2 aubergines,
2 courgettes,
2 paprika's,
2 uien,
3 aardappels,
4 tomaten,
sap van 1 citroen,
2 el tomatenpuree,
1 kopje water,
2 tl instant bouillonpoeder,
peterselie of basilicumblaadjes,

Bereiding:

1. Vlees koud spoelen met keukenpapier afdeppen. Zenen, maar niet al het vet verwijderen. Vlees in 2 cm grote blokjes snijden. De vleesblokjes in een diep, bord met de kruiden bestrooien en met de hand goed door elkaar mengen, zodat de kruiden overal goed in het vlees kunnen doordringen.
2. De geschilde en geperste knoflooktenen, laurierblad en kaneel toevoegen, de pan afsluiten en het vlees ca. 10, min laten smoren.
3. Intussen maakt de groenten klaar; u wast de aubergines, courgettes en de van hun zaad en zaadlijsten ontdane paprika's en laat ze uit- lekken. Alles in 2 cm grote reepjes snijden; de tomaten pellen en in vierdelen. U schilt de aardappelen en wast ze; in klein blokjes snijden (2 cm). U schilt de uien en snijdt ze in ringen. Uien en aardappelen leg u eveneens tussen de groenten.

In een schaalje mengt het citroensap, de tomatenpuree, het water en de instant bouillon evenals de fijngehakte peterselie. U roert alles goed door elkaar en giet dit mengsel dan uit over de groenten. Dan sluit u de ovenschotel luchtdicht af met aluminiumfolie en schuift hem in de voor- verwarmde oven. In ongeveer 60 min gaar laten stoven.





Grieks gehakt

600 gram gehakt
zout, peper
snufje tijm
2 eetlepels gehakte
peterselie
1/2 eetlepel gehakte
selderij
paprikapoeder
(edelzoet)
2 uien eventueel
knoflook
paneermeel/
scheutje melk
40 gram boter
1 blikje
tomatensaus 20
gram bloem
150 ml
runderbouillon 1
potje zure room
100 ml rode wijn
1 eetlepel sambal
1. -----

Bereiding:

Maak het gehakt aan met het zout, de peper, de tijm, de peterselie, de selderij en het paprikapoeder.

Schil en snipper de uien en eventueel de knoflook. Voeg de uien, knoflook en de paneermeel met het scheutje melk toe.

Vorm hiervan 8 balletjes en sla deze wat platter. Bak het gehakt in de boter aan beide kanten bruin.

Haal het gehakt uit de pan. Voeg aan het bakvet de tomatensaus en de bloem toe. Bak dit mengsel even op een zacht vuur en giet dan al roerende de hete bouillon erbij.

Voeg de zure room, wijn, zout en peper naar smaak toe en leg het gehakt in de saus. Laat alles nog 10 minuten zachtjes stoven. Dit recept is heerlijk met rijst.

Baklava

250 gram ongezouten
boter,
5 eetlepels olie,
600 gram diepvries
bladerdeeg,
375 gram fijngehakte
walnoten,
250 gram suiker,
1 eetlepel honing,
1 eetlepel citroensap,
1 zakje fijngehakte
pistachenoten.

Bereiding:

De ongezouten boter smelten en door de olie roeren, hiermee het bladerdeeg bestrijken. De verschillende laagjes bladerdeeg ter grote van het bakblik uitrollen. Als je een wat kleinere bakvorm gebruikt, kun je het deeg dubbel slaan. Een laagje deeg op de bodem van een bakblik of bakvorm leggen en goed aandrukken, met de oliebotermengsel bestrijken, dan de tweede laag bladerdeeg erop leggen.

Deze laag opnieuw invetten en er circa 3 eetlepels gehakte walnoten over verdelen. De volgende twee laagjes weer invetten en op iedere tweede laag circa 3 eetlepels fijngehakte walnoten leggen.

Op die manier doorgaan tot er geen deeg meer over is. De bovenste laag diagonaal met een scherp mes inkerven met een afstand tussen de lijnen van circa 4-5 centimeter.

In tegenovergestelde richting ook schuin inkerven, zodat er een wieberpatroon ontstaat.

In het midden van de oven op 175 graden circa 30 minuten bakken, daarna de temperatuur op 150 graden zetten en het gebak verder bakken tot het goudbruin is geworden.

Voor de siroop: De suiker ongeveer 5 minuten met water koken, honing en citroensap erdoor roeren en vervolgens heet over het notengebak gieten.

Het gebak met gehakte pistachenoten bestrooien.





Tiramisu

500 gram marscapone,
2 eieren,
lange vingers,
25 gram koffie likeur,
150 gram suiker,
5 koppen sterke koffie,
cacao.

Bereiding:

Doe de marscapone in een bak en scheid de eieren.
Meng met een spatel eerst de eidooiers, de koffie likeur
en 125 gram suiker door de marscapone.

Sla de eiwitten met de rest van de suiker stijf en meng dit
er ook door.

Leg nu telkens een lange vinger in de afgekoelde koffie
en laat die de koffie opnemen, leg dan de lange vinger in
een vorm en bedek zo de bodem van de vorm met de
lange vingers.

Doe dan de helft van het marscapone mengsel er op en
bedek dit weer met doordrenkte lange vingers.

De rest van het marscapone mengsel erop en nog maals
bedekken met lange vingers. Bestrooien met cacao
poeder en een dag laten opstijven in de koelkast.

