



Souvlaki's

Ingrediënten:

- 4,5 kg mager varkensvlees (hespen)
- 81 g SOUVLAKI MIX Raps
- 100 BAMBOO SPIES 18cm – 3mm Claes
- Souvlakimachine
- Snijmes souvlaki



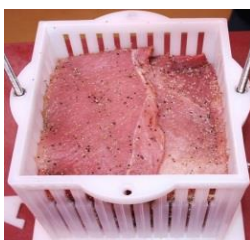
- De hespen ontvetten en ontzenuwen, maar ze zo groot mogelijk houden.



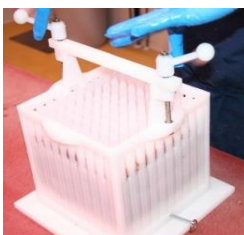
- Het vlees in lappen van 1,2 cm dik snijden.
- Ervoor zorgen dat de lappen zo groot mogelijk zijn.



- Het vlees in een mengbak doen en de kruiden erbij strooien.
- De kruiden stevig onder het vlees mengen.



- Met enkele grote en mooie lappen beginnen.
- Ervoor zorgen dat de kanten en hoeken van de bak mooi gevuld zijn.
- Het vlees nooit dubbel plooien.
- De souvlakimachine vullen tot al het vlees op is en eindigen met mooie lappen.



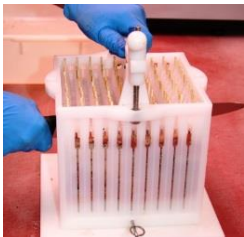
- De drukplaat met de vlakke kant naar onder plaatsen.
- De drukprofielen en de brug op de schroefdraden schuiven.
- De plaat met de twee bouten lichtjes onder druk brengen.
- Ervoor zorgen dat de plaat mooi horizontaal blijft en niet bol buigt.



- De bamboe spiezen door de gaatjes steken.

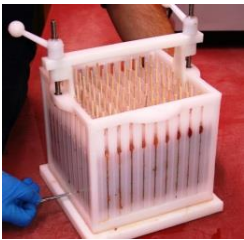


- Het vlees eerst in één richting snijden.

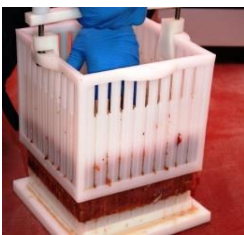


- Het vlees nu in de andere richting snijden.
- De schroeven nog lichtjes bijspannen.

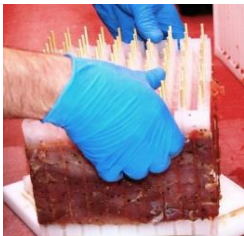
Het vlees bij voorkeur één nacht laten rusten.



- De twee inox pinnen verwijderen.



- Met één hand de brug vastnemen en omhoogtrekken.
- Met de andere hand de drukplaat tegenhouden.



- De drukplaat nu voorzichtig verwijderen.



- De souvlaki's op een schotel presenteren.