



Souvlakis

Ingrédients :

- 4,5 kg viande de porc maigre (jambons)
- 81 g SOUVLAKI MIX Raps
- 100 PICS BAMBOO 18cm – 3mm Claes
- Appareil à souvlaki
- Couteau souvlaki



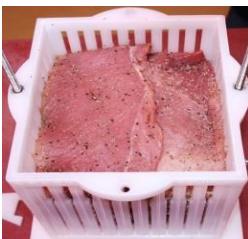
- Dégraisser la viande et enlever tous les nerfs, mais maintenir des morceaux aussi gros que possible.



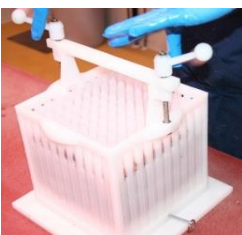
- Couper la viande en tranches de 1,2 cm d'épaisseur.
- Couper des tranches aussi grosses que possible.



- Mettre la viande dans un bac à mélanger et ajouter les épices.
- Bien répartir les épices sur la viande.



- Commencer par quelques grosses tranches.
- Bien remplir les coins et les bords du bac.
- Ne jamais plier la viande.
- Bien remplir l'appareil avec la totalité de viande et terminer par de belles grosses tranches.



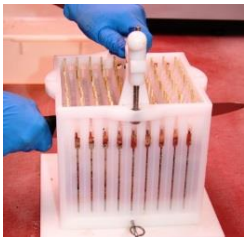
- Installer la plaque avec le côté lisse en bas.
- Glisser les deux goupilles et la barre sur les tiges.
- Mettre la plaque légèrement sous pression avec les deux écrous.
- Ne pas faire courber la plaque.



- Insérer les pics bambou dans les trous.

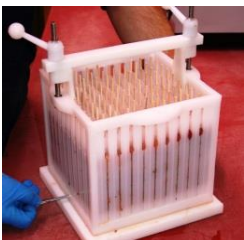


- Couper la viande dans un sens.

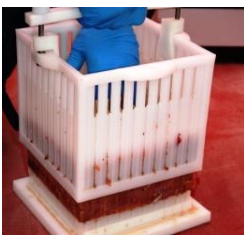


- Couper maintenant dans l'autre sens.
- Augmenter un peu la pression sur la plaque.

De préférence, laisser mariner la viande pendant une nuit.



- Enlever les deux chevilles inox.



- Appuyer sur la plaque du dessus.
- Soulever l'appareil en tirant la barre transversale vers le haut.



- Enlever prudemment la plaque.



- Présenter les souvlakis sur un plateau.