



SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

## Griekse spies met pepersteak

### Ingrediënten:

- 3 pepersteaks
- 12 plakken courgette van 1 cm dik
- 100 g feta
- 1 el oregano
- 1 el olie
- 1 tl grof zout
- Mespunt paprikapoeder
- 4 grote spiesen

### Bereiding:

1. Snij de pepersteaks in vieren.
2. Snij de plakken courgette doormidden en snijd de feta in 12 blokjes.
3. Vermeng de oregano, olie, zout en paprikapoeder in een kom en schep hier het vlees, courgette en feta door.
4. Rijg per spies drie stukken vlees, zes stukjes courgette en drie blokjes feta om en om. Zorg dat de feta steeds tussen twee stukjes courgette zit.
5. Rooster de spiesen op de barbecue in circa 3 minuten per kant bruin en rosé.

**Eet smakelijk!**

