

Griekse recepten inhoud:

voorgerechten

- Pag: 3. Griekse sla
- Pag: 4. Tzatziki
- Pag: 5. Gemista
- Pag: 6. Gegrilde rode paprika's
- pag: 7. Griekse auberginepuree
- pag: 8. Griekse courgettesla
- pag: 9. Kippensoep met citroen
- pag: 10. Kretenzer zilveruitjes
- pag: 11. Tarama

Vleesgerechten

- Pag: 12. Kefthedes met tomaten
- Pag: 13. Bekre meze
- Pag: 14. Kefthedes
- Pag: 15. Koteletten met venkel
- Pag: 16. Pita giros
- Pag: 17. Kleftiko
- Pag: 18. Rundvlees mat prei
- Pag: 19. Stifado
- Pag: 20. Souvlaki
- Pag: 21. Stoofpotje met lam
- Pag: 22. Varkenshaasje met feta
- Pag: 23 Kip in bladerdeeg
- Pag: 24. Kip met citroen

Visgerechten

- Pag: 25. Charides
- Pag: 26. Charides saganaki
- Pag: 27. zeebaars met olijven
- Pag: 28. Gevulde kalamaris
- Pag: 29. Kalamaris
- Pag: 30. kabeljauw op zijn grieks
- Pag: 31. Stoofpotje met gamba
- Pag: 32. Quiche met garnalen
- Pag: 33. Stoofpotje met sardines

Groente

- Pag: 34. Aardappelen met feta
- Pag: 35. Champions met paprika
- Pag: 36. Feta met kruiden in bladerdeeg
- Pag: 37. Gevulde aubergines
- Pag: 39. Gevulde courgettes
- Pag: 40. Griekse omelet
- Pag: 41. Griekse pilaf rijst
- Pag: 42. Witte bonen in tomatensaus
- Pag: 43. Dalmades
- Pag:44/45.Mousaka
- Pag: 46. Spinazie en kaas taart

Dessert

- Pag: 47. Griekse yoghurt cake
- Pag: 48. Baklava
- Pag: 49. Risogalo
- Pag: 50. Amandelgebak
- Pag: 51. Amandelkoekjes
- Pag: 52. Appelpie met anijs
- Pag: 53. Appelen en peren in bladerdeeg
- Pag: 54. Gebak met vla
- Pag: 55. Griekse beignets in siroop
- Pag: 56. Griekse brioche
- Pag: 57. Kruidnagel koekjes
- Pag: 58. Melomakarona
- Pag: 59. Tartes karidon
- Pag: 60. Warme appel



Wimpie's Griekse sla

Benodigheden: voor 6 personen

4 gr tomaten
1 komkommer
2 lente-uitjes
250 g feta
100 g zwarte olijven
90 ml olijfolie
30 ml rode wijnazijn
1 mespunt oregano
zout en witte peper

Bereiding:

Reinig en versnipper de lente-ui. Snij de tomaten in kwartjes.

Snij de komkommer en de feta in blokjes van 1 cm.

Breng de groenten en de kaas in een ruime slakom.

Voeg de olijven toe.

**Maak de smaak af met peper en zout
en bestrooi met oregano.**

**Besprenkel de olijfolie en de rode wijnazijn
over de salade en meng.**

Dien fris op.

Smakelijk eten



Wimpie's tzatziki

Benodigheden:

3 komkommers, geraspt
500 gram dikke yoghurt
3 teentjes knoflook, uitgeperst
1 theelepel fijngehakte dille
1 eetlepel olijfolie
zout
Zwarte peper

Bereiding:

Leg een doek op een fijne zeef.
De stukjes komkommer erin leggen,
Met de doek afdekken.
Druk het vocht uit de komkommerstukjes.
Doe de komkommer in een schaal.
Yoghurt, knoflook, dille en olie toevoegen en goed roeren.
Op smaak brengen met zout en peper.
De schaal afgedekt minstens 2 uur
Of een nacht in de koelkast zetten.

Smakelijk eten



Wimpie's gemista (gevulde tomaat)

Benodigdheden

5 grote vleestomaten
4 paprika's
1½ kop olijfolie
1 kop rijst
250 gr. gehakt
1 grote ui fijngesneden
1 courgette fijngesneden
1 aardappel fijngesneden
1 peen fijngesneden
Peterselie
Rundvlees bouillon blokje
Peper Zout

Bereiding:

Was de tomaten en paprika's en snijd aan de
Bovenkant het kapje eraf en bewaar het.
Vervolgens al het vruchtvlees uit de tomaten scheppen met een lepeltje.
De paprika's wassen en de zaadlijsten eruit halen.
De tomaten en paprika's van binnen bestrooien met wat zout.
Het vruchtvlees van de tomaten pureren.
De ui fruiten in 1 kop olijfolie en dan op
Een hoger vuur het gehakt erbij, Als het gehakt rul is,
De gepureerde tomaten erbij en 5 minuten laten smoren.
Het bouillonblokje toevoegen. De peterselie, aardappel, groenten,
peper en zout toevoegen. En koken tot de rijst bijna gaar is.
De vulling met een lepeltje in de tomaten en Paprika's scheppen en
ze in een ovenschaal zetten.
De kapjes er weer opzetten en de rest
Van de olie bij de tomaten en paprika's gieten.
1½ kop water in de schaal doen en een paar aardappelpartjes erbij.
In de oven op 180 graden ongeveer 1 uur bakken.



Wimpie's Gegrilde rode paprika's

Ingrediënten:
voor 6 personen

6 rode paprika's
3 teentjes knoflook
150 ml olijfolie
zout

Bereiding:

Plaats de paprika's in de oven onder een gril.
Draai ze af en toe een kwartslag tot ze aan alle kanten zwart zien.
Steek ze in een plastic zak en laat afkoelen.
Haal de schil er af.
Snij de paprika's in de lengte door en haal de zaadjes eruit.
Versnipper de knoflook.
Plaats de paprika's en de knoflook in een schaal.
Kruid met peper en zout en besprenkel met olijfolie.
Meng goed en plaats een nacht in de koelkast.
Dien fris op.

Smakelijk eten

