



Mediterraanse barbequespiezen met feta



Vorbereidingstijd: 15 Minuten

Wijnadvies: shiraz

Bereiding



Ingrediënten

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 500 g | feta |
| 1 | honingmeloen |
| 1 | courgette |
| 10 | plakken Parmaham |
| | olie om te bakken |
| | zout |
| | peper |
| | baguette om te serveren |
| | tomatensalsa om te serveren |
| | rucola om te serveren |



1/4 Feta en meloen in even grote blokjes snijden. Courgette in de lengte in dunne plakken snijden.



2/4 Rol de ene helft van de fetablokjes in de plakken courgette en rol de andere helft van de fetablokjes in de plakken parmaham.



Benodigheden

snijplank, spiezen, grillpan en mes



Wijnadvies



rode wijn • Australië • Shiraz

Shiraz 'Ad Hoc Middle of Everywhere' 2015 Larry Cherubino

„Een krachtige wijn die in houten vaten rijpt. Hij geurt heerlijk rijk en ongewoon veelzijdig naar zwarte kersen, braambessen, bosbessen, kruiden en een vleugje eucalyptus. Een overweldigende shiraz die goed bij de kruidige keuken past.“

- Wine in Black redactie

Het bouquet is veelzijdig en buitengewoon divers - een combinatie van zwarte kersen, bramen, bosbessen en duidelijke kruidige accenten van tijm, rozemarijn en eucalyptus. De heerlijke combinatie van feta en courgette vraagt om een kruidige wijn. Deze shiraz uit Australië is hierdoor de aangewezen wijn.



3/4 Steek een stuk feta afgewisseld met een stuk meloen op de spiesen.



4/4 Bak de spiesen ongeveer 7 - 10 minuten aan alle kanten in de grillpan. Serveer met de baguette, tomatensalsa en de rucola. Eet smakelijk!



Voedingswaarde per portie

| kcal | eiwitten | vetten | koolhydraten |
|------|----------|--------|--------------|
| 773 | 41 g | 49 g | 40 g |

Notities:

Eet smakelijk!

