

# Typisch Griekse gerechten, 13x lekkere gerechten

## Typische Griekse gerechten, 13x lekkere gerechten

*Wij houden erg van typisch Grieks eten. Zo erg, dat je ons wakker kunt maken om van deze Griekse gerechten te genieten. En dan niet die grote borden vol vlees en friet, maar bijvoorbeeld meerdere Griekse voorgerechten of de typische mezedes, kleine Griekse gerechten om te delen. Dankzij deze kleine hapjes kun je veel verschillende smaken proeven en geniet je nog meer van het Griekse eten. Wat dacht je bijvoorbeeld van het wellicht bekendste Griekse eten; heerlijke gebakken pita met tzatziki? Dit Griekse eten nuttig je als voorgerecht of tijdens het hoofdgerecht. Zodra Janet aan tafel schuift bij de Griek, eten wij ook altijd Keftedes. Dit zijn gesmoorde, super zachte gehaktballetjes in een kruidige tomatensaus. Dit is één van haar favorieten! Krijg je al trek naar meer Grieks eten? In dit blog vertellen wij jou over het lekkerste Griekse eten. Laat het zijn in [Griekenland](#) of gewoon lekker thuis!*

### Inhoudsopgave

**Deze 5 typisch Griekse voorgerechten moet je eten**

[1.Spanakopita](#)

[2.Dolmades](#)

[3.Taramasalata](#)

[4.Keftedes \(in tomatensaus\)](#)

[5.Tzatziki](#)

Deze 6 typisch Griekse hoofdgerechten eten wij maar al te graag

[6.Moussaka](#)

[7.Souvlaki](#)

[8.Griekse salade](#)

[9.Fasolada](#)

[10. Pastitsio](#)

[11. Kleftiko](#)

De 2 nagerechten waar de Griekse keuken in uitblinkt

[12. Baklava](#)

[13.Griekse yoghurt met walnoten en honing](#)

## **Deze 5 typisch Griekse voorgerechten moet je eten**

Als je in Griekenland bent, heb je vaak een ruime keuze om Griekse voorgerechten te eten. Dit is toch wel een goed begin van een meestal stevige maaltijd. Aangezien de hoofdgerechten soms zo groot en machtig zijn, kiezen wij er soms ook voor om alleen Griekse voorgerechten te eten. Wat we dan graag voor Griekse voorgerechten eten vertellen we je in de volgende alinea. Hier kun je namelijk lezen welke 5 typische Griekse voorgerechten die je moet eten.

### **1.Spanakopita**



Dit Griekse voorgerecht is een hartig gebakje gemaakt met spinazie en fetakaas, gewikkeld in filodeeg en gebakken tot het krokant en goudbruin is. Het is het meest populaire Griekse eten en kan eventueel geserveerd worden met wat citroensap. Als je Grieks gaat eten is de Spanakopita een echte aanrader! Het gerecht heeft zijn wortels in het Ottomaanse rijk en werd tijdens de Ottomaanse bezetting in Griekenland geïntroduceerd. Sindsdien kunnen de Grieken (en wij ook) niet meer van dit heerlijke Griekse voorgerecht afblijven!

## 2. Dolmades



Het volgende Griekse eten is; De Dolmades. Dit zijn druivenbladeren gevuld met een mengsel van rijst, gehakt, kruiden en ui. Er kunnen ook pijnboompitten of rozijnen in de vulling zitten, dit hangt af van de regio of het recept. Dit Griekse eten is echt een 'labour of love' omdat elk druivenblad voorzichtig met de hand gerold moet worden. Dit Griekse voorgerecht kan warm of koud eten en wordt vaak besprenkeld met citroensap. Dolmades zijn een populaire meze bij het Griekse eten en is één van de meest tijdrovende Griekse voorgerechten in de keuken.

### 3. Taramasalata



Taramasalata zie je ook vaak op de kaart bij de Griekse voorgerechten. Dit is een dip gemaakt van viskuit, citroensap, olijfolie, ui en brood. Hoewel de Grieken dit eten eerder een salade vinden, is het voor ons Hollanders toch echt een dip! Het wordt meestal geserveerd als aperitief met brood of crackers. Taramasalata heeft zijn wortels in de Griekse keuken en is een populair gerecht in het hele Middellandse Zeegebied. Taramasalata is ook in de supermarkt te krijgen, maar dit is meestal geen echte natuurlijk. Dit Griekse voorgerecht kun je wat ons betreft alleen in een restaurant op de Griekse manier eten! De vuistregel is, hoe meer roze de salade is, hoe meer er mee geknoeid is!

### 4. Keftedes (in tomatensaus)



Keftedes zijn samen met Tzatziki Janets favoriete Griekse voorgerechten om te eten. Vooral in tomatensaus is dit klassieker onder de Griekse voorgerechten en is een favoriet van de liefhebbers van typisch Grieks eten. Deze smakelijke gehaktballetjes zijn gemaakt van een mix van gehakt, vaak lams of rundvlees en diverse kruiden. De kruiden in dit Griekse gerecht zijn ui, knoflook, peterselie, ei, broodkruimels en een combinatie van specerijen, waaronder komijn, kaneel, oregano en nootmuskaat. Dit alles wordt gekneet tot het een smeug geheel is en wordt vervolgens zachtjes gegaard in een heerlijk gekruide tomatensaus. De saus bestaat uit tomaten, ui, knoflook, oregano en andere kruiden en specerijen, en wordt op smaak gebracht met zout en peper.

## 5. Tzatziki

Zeg je Griekse keuken dan zeg je Tzatziki, en dit Griekse bij en voorgerecht mag daarom ook zeker niet tussen Griekse eten ontbreken. Als je Grieks gaat eten zonder tzatziki dan ben je niet echt Grieks aan het eten! Tzatziki is een frisse en romige Griekse dipsaus die eigenlijk overal wel bij kan! Dit Griekse eten wordt gemaakt van fijngesneden komkommer, knoflook, olijfolie, citroensap en dille of munt. Het grootste voordeel is dat je dit Griekse voorgerecht overal bij kan eten, laat het zijn vis, vlees, groente of salades zijn.

Hierdoor kan deze dipsaus zeker niet ontbreken op tafel tussen al het Griekse eten!

**Deze 6 typisch Griekse hoofdgerechten eten wij maar al te graag**

## **6. Moussaka**



Moussaka wordt beschouwd als één van de nationale Griekse gerechten en is een must voor iedereen die het land bezoekt. Het heeft zijn wortels in het Midden-Oosten maar werd aangepast door de Grieken, die er hun eigen unieke draai aan gaven. Dit Griekse eten wordt meestal gemaakt met aubergine, maar soms worden ook andere groenten zoals courgette en aardappelen gebruikt. Het gerecht wordt vaak als hoofdgerecht geserveerd en is perfect voor de koudere maanden wanneer je iets hartigs, vullend en verwarrends wilt.

## **7. Souvlaki**



Souvlaki is het Griekse woord voor spiesje. Je kunt dus al raden welke van de Griekse gerechten dit zal zijn.. vlees aan de spies, en het is iets wat niet kan missen als je Grieks gaat eten! Souvlaki wordt meestal gemaakt van varkensvlees, lamsvlees of kip. Dit wordt gemarineerd in een marinade van olijfolie, vers citroensap, knoflook en een heerlijk kruidenmengsel. In Griekenland kom je dit gerecht overal tegen, of het nou een foodtruck is of een chiquer restaurant. Vaak wordt dit typisch Griekse eten geserveerd met een salade, een lekkere pita en wat tzatziki.

Serveertip: Serveer souvlaki met warm pitabrood, Griekse salade, gesneden tomaten, uien, komkommer, tzatziki en eventueel een schijfje citroen. Je kunt ook wat extra olijfolie en oregano over de souvlaki druppelen voor extra smaak.

## 8. Griekse salade



Het Griekse bij of voorgerecht wat je altijd kan eten. De Griekse salade is een eenvoudige maar heerlijke salade gemaakt met tomaten, komkommers, rode uien, fetakaas, olijven en een lichte vinaigrette dressing. Het is een perfecte manier om te genieten van frisse smaken en wordt veelal geserveerd als bijgerecht. Zo heb je een afwisseling van vlees, saus en salade van je Griekse eten. Het is dus de perfecte afwisseling van het soms wat zwaardere Griekse eten!

## 9. Fasolada



Fasolada, of Griekse bonensoep, is een gerecht waar niet iedereen aan denkt bij een typisch Grieks eten. Maar deze stevige bonensoep mag zeker niet ontbreken in de lijst, en doet het goed tijdens de wat koudere dagen. Het is een

traditionele bonensoep die een hoofdbestanddeel is van de Griekse keuken. Het is gemaakt met witte bonen, tomaten, wortelen, uien en selderij en wordt vaak geserveerd met een sneetje knapperig brood. Na het eten van deze Griekse maaltijd weet je zeker dat je er tegenaan kan!

## 10. Pastitsio

Dit is een pastaschotel vergelijkbaar met het Griekse gerecht moussaka. Maar dit gerecht is gemaakt met grote buizen pasta, rundergehakt of lamsvlees en een tomatensaus getopt met romige bechamelsaus. Dit gerecht wordt net zoals lasagna opgebouwd uit laagjes. Echter is dit Griekse gerecht niet te vergelijken met zijn Italiaanse broer! Evenals moussaka is pastitsio een goed vullend gerecht en zul je niet veel andere gerechten nodig hebben om vol te zitten.

## 11. Kleftiko



Dit Griekse gerecht is een langzaam gegaarde lamsschotel die wordt gekruid met knoflook, citroensap en kruiden, vervolgens in bakpapier wordt gewikkeld en gaar wordt gekookt. Het is een traditioneel gerecht van het Griekse eiland Kreta en is een populaire optie voor speciale gelegenheden of familiediners.

# De 2 nagerechten waar de Griekse keuken in uitblinkt

## 12. Baklava



Als je een echte zoetekauw bent, is dit Griekse eten voor jou! Baklava is een zoet gebakje gemaakt met laagjes filodeeg, gehakte noten en honing siroop. Het wordt meestal als dessert geserveerd en is een hoofdbestanddeel van de Griekse keuken. Baklava heeft zijn wortels in het Midden-Oosten en werd tijdens de Ottomaanse bezetting in Griekenland geïntroduceerd, Grieks eten met een geschiedenis dus. Tegenwoordig is het een populair dessert in het hele Middellandse Zeegebied en het Midden-Oosten.

## 13. Griekse yoghurt met walnoten en honing



Dit Griekse nagerecht is echt een klassieker en de naam doet weinig aan de verbeelding over. Griekse yoghurt met walnoten en honing is namelijk precies wat je leest! Ongeacht van de simpelheid van dit gerecht, is het zeker een Grieks gerecht wat niet mag ontbreken bij de lekkerste Griekse nagerechten!

Griekenland en zijn Griekse gerechten zijn absoluut heerlijk en zitten vol met smaken die je nergens anders kunt vinden. Of je nu houdt van hartige gyros, verse tzatziki, pittige feta of zachte spanakopita, er is voor iedereen wat te vinden in de Griekse keuken. Bovendien staan Griekse gerechten bekend om hun gezonde ingrediënten, zoals olijfolie, groenten en vis, die bijdragen aan een uitgebalanceerd dieet. Dus als je op zoek bent naar een smakelijke en gezonde maaltijd, dan zijn de Griekse gerechten zeker een aanrader!