**Grieks tuinfeest buffet**

**Klassieke tzatziki**:rasp een geschilde komkommer. Druk de pulp door een chinoise (zeef) tot al het vocht eruit is. Meng de droge pulp met een potje echte Griekse yoghurt. Doe er een eetlepel gedroogde en gemalen knoflook aan toe. Meng goed en zet koel weg. Je kan als afwerking wat verse dille gbruiken, maar het hoeft écht niet.

**Pitabroodjes, gegrild**: Ze zijn er niet voor bedoeld, maar het kan. Besproei de broodjes met water en leg ze een paar minuten op de grill onder gesloten deksel.

**Griekse pasta**: maak de pasta klaar volgens de instructies op de verpakking. Doorroer goed met wat boter of olijfolie, want deze pastakorrels kleven gemakkelijk, zeker als je ze een tijdje moet warm bewaren tijdens het buffet.

**Aardappeltjes met oregano**: kies voor kleine aardappelen. Schil en snijd ze in partjes. Leg ze in een ovenschotel. Kruid met peper, zout en oregano. Overgiet met een paar eetlepels olijfolie en citroensap. Meng goed en voeg een glas water toe. Zet de schotel één uur in een oven op 185°C.

**Gegrilde steak:** kies voor een klassiek stuk kwaliteitsvol barbecuevlees zoals de T-bonesteak of een cote a l’os. Kruid het vlees met peper, zout en gedroogde oregano. Besprenkel met olijfolie en schroei het dicht langs beide kanten, op de grill op directe hitte, hoge temperatuur. Sluit het deksel, verminder de temperatuur en laat het vlees nog 20 minuten verder garen. Draai het in die tijd slechts één keer om. Laat het daarna afgedekt een half uurtje rusten. Het versnijden gebeurt op de buffettafel en slechts op het moment dat er een gast een stukje van vraagt. Zo koelt dit juweeltje niet te snel af en verliest het niet al z’n edele sappen.

**Gepofte aardappel met kruidenboter**: kies de grootste aardappelen uit en kook ze op de klassieke manier een kwartiertje lang in water. Leg ze daarna direct op de hete houtskool. Na een tiental minuutjes kan je ze halveren en opdienen met kruidenboter. Die maak je door verse tuinkruiden fijn te hakken. Laat de boter zacht worden en meng ze met de kruiden. Zet de kruidenboter koel weg tot gebruik.

**Voor de heldere looksaus** hak je een paar teentjes knoflook fijn en laat dit in een pannetje met een beetje olijfolie erin fruiten. Voeg af het vuur meer olijfolie toe en zet weg.