**Griekse mezze**

*Taramasalata:*  
brood  
room  
viseitjes  
citroen  
knoflook  
tomatenpuree  
cayennepeper

*Tzatziki:*  
Griekse yoghurt  
komkommer  
knoflookpoeder

*Vleesballetjes:*

lamsvlees

knoflook  
ui

köftekruiden

ei  
feta

**De vleesballetjes** worden gemaakt van lamsvlees, geraspte ui en knoflook, gemengd met een ei en köftekruiden. Duw in het midden een putje en steek er een blokje fetakaas in. Plooi dicht en vorm ze tot ballen. Druk de vleesballetjes een beetje plat met een spatel en bak ze rondom bruin en gaar in olijfolie.

**Tarama salata**: Week een paar sneetjes oud brood zonder korst in een half busje room. Doe dit in de blender. Voeg viseitjes toe. Gebruik kabeljauw- of harderkuit, maar het lukt ook met een bokaaltje zalmeitjes dat gemakkelijker verkrijgbaar is.

Doe er een scheutje citroensap bij, een teentje knoflook, een eetlepel tomatenpuree en kruid af met cayennepeper. Mix tot een vaste mousse.

**Maak een 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 gebruiken, maar het hoeft écht niet.

**De schotel op foto** is samengesteld uit gefrituurde gepaneerde inktvisringetjes, scampi’s in kruidenboter, gebakken octopus, een gigantische tijgergarnaal, tzatziki, een schep Griekse salade, vleesballetjes, een lamskoteletje, gekookte Griekse pasta met een tomatensausje. Afgewerkt met plukjes peterselie.