**Souzouki**

knoflook  
munt  
oregano

ei  
tijm  
rozemarijn  
peper en zout  
lamsgehakt

Maak een mengsel van een losgeklopt ei, geperst knoflook, fijngesneden verse munt, oregano, tijm, rozemarijn, peper en zout beiden uit de molen en olijfolie. Mix in de cutter tot een homogene massa.

Meng deze bereiding met lamsgehakt. Kneed tot alle ingrediënten goed gemengd zijn. Maak er worstjes van, ongeveer 2 cm dik en 10 cm lang.

Leg de souzouki rechtstreeks op de grill van de barbecue. Draai ze regelmatig om en om. Als ze de juiste kleur hebben, leg je ze in de koude zone met gesloten deksel. Na een tiental minuutjes zijn ze gebruiksklaar.