

Saganaki tiri, gebakken kaas op Griekse wijze

Saganaki tiri, gebakken kaas. Wellicht heb je dit al eens gegeten toen je op vakantie was in Griekenland. Ieder deel van het land gebruikt weer zijn/haar eigen soort kaas voor dit gerecht. Eigenlijk is elke (half)harde kaas goed.

Zelf gebruik ik meestal halloumi of feta omdat dit het eenvoudigst verkrijgbaar is in Nederland.

In Griekenland wordt dit gerecht meestal geserveerd als onderdeel van een mezze tafel. Maar ook als vegetarisch voorgerechtje met bijvoorbeeld [deze courgettehapjes](#) een perfecte start van je maaltijd.

Saganaki is niet de Griekse vertaling voor kaas. Maar is een soort pan die in Griekenland veel wordt gebruikt om gebakken kaas (of [gebakken garnalen in saus](#)) te maken. Deze pan heeft een dikke bodem en 2 oren.

Bereidingstijd: < 10 minuten

Ingrediënten

- 200 gram feta kaas (dit is meestal 1 plak die je verpakt koopt in de supermarkt)
- Bloem
- Citroensap
- Olijfolie

Bereiding saganaki tiri

Haal de kaas uit de verpakking en dep deze droog met een stukje keukenpapier.

Bestrooi de plak met wat bloem aan beide zijden.

Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan (als je er een hebt met een dikke bodem is dit het prettigst).

Bak de kaas aan beide zijden goudbruin (ongeveer 2-3 minuten per kant)

Serveer de saganaki tiri direct met wat citroensap.