

Ingrediënten voor 4 personen

700 g mager lamsvlees of
kalfsvlees, 2 uien, 1 bosje
peterselie, 1 bosje verse
koriander, 1 tl zout, 1 tl
paprikapoeder, 1 tl versgemalen
peper, 4 el olijfolie of
maiskiemolie, olie om in te
bakken.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Marokkaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Donner Kebab

Hulpmiddelen

Schaal, metalen spiesjes of houten satestokjes, koekenpan of grill

Bereidingswijze

Snij het vlees in blokjes van 2 cm. Snipper de ui. Hak het peterselieblad en het korianderblad fijn. Meng het vlees met de ui, de peterselie, de koriander, het paprikapoeder, wat zout en peper en de olijfolie en laat het minstens 1 uur marineren. Rijg iedere keer een paar stukjes vlees aan de metalen spiesjes of houten satestokjes. (Leg satestokjes een poosje in water om verbranden van de stokjes te voorkomen.) Verhit de koekenpan op een warmtebron (hoge stand) en smeer de pan in met wat olie. Schroei de spiesjes aan alle kanten goed dicht en bak ze gaar en goudbruin. Of rooster de spiesjes op de barbecue of onder een grill.

Serveertips

Lekker met een frisse salade