

Ingrediënten voor 4 personen

500 g kalfsfricandeau of
kalfslende, 1 ui, 2 eetlepels
fijngehakte koriander, 2 eetlepels
fijngehakte peterselie, 1 theelepel
paprikapoeder, 1 theelepel zout,
1 theelepel zwarte peper, 3
eetlepels olie, satestokjes

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Marokkaans
Smaak: Pittig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

KEBAB

Voorgerecht

Vorbereiding

Snijd het vlees in blokjes van 2 cm. Pel en snipper de ui. Meng het vlees in een kom met de ui, de koriander, de peterselie, het paprikapoeder, zout, peper en de olie. Laat de kruiden in de koelkast 1 uur of langer intrekken. Leg houten satestokjes in water om verbranden te voorkomen.

Bereidingswijze

Verwarm de barbeque of tafelgrill voor. Rijg steeds enkele stukjes vlees aan stokjes. Rooster het vlees in 8 a 10 minuten gaar. Keer de stokjes halverwege.

Serveertips

Serveer er Marokkaans brood of stokbrood bij!