

### Ingrediënten voor 4 personen

500 gram gehakt half om 1 ui,  
geraspt 1 tl paprika poeder 1 tl  
gemalen komijn (djinten) 1/2 tl  
kaneel 1/2 tl cayennepeper 1 tl  
zout 1 bosje koriander 5-6  
blaadjes munt 1/4 - 1/2 bosje  
platte peterselie 1 teentje  
knoflook

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Multi-cultureel

**Smaak:** Pittig

**Eigen\_keuken:** Ja

**Vegetarisch:** Nee

## Kebab

Dit is, vanwege het varkensvlees een "haram" recept. Kebab recepten, of het nou döner kebab of shish kebab is, vind je in allerlei variaties. Oorspronkelijk werden ze vooral van lamsvlees gemaakt en op een verticale grill geroosterd. Mijn dochter verafschuwt lamsvlees en dus kocht ik eens gehaktspiesjes die mijn slager (in feite ten onrechte) döner kebab noemt. Ze werden goedgekeurd, maar hij verkoopt ze alleen in de zomer (barbecue-tijd). Dus, ik maakte mijn eigen versie, die natuurlijk lekkerder is. Door het gebruik van de kruiden doet het vlees je aan het Midden-Oosten of Marokko denken, maar Islamieten gebruiken geen varkensvlees, dus dit is geen halal recept. Omdat ik zelf niet zo'n enorme fan van de bbq ben, maak ik dit gerecht binnenshuis op de grillplaten.

### Hulpmiddelen

Grillplaten of bbq, satéprikkers of metalen vleespennen en een rasp.

### Vorbereiding

Groene kruiden wassen en de blaadjes fijnhakken. Knoflook fijnhakken. Alle ingredienten door het gehakt kneden en eventueel nog wat slagen zwarte peper uit de molen erover geven. Als je geduld en tijd hebt, zet je het mengsel een uur in de koelkast. De smaken trekken beter in en het gehakt wordt iets steviger. Het wachten schiet er bij mij wel eens in, dan maak ik de spiesen meteen (geen ramp). Van het gehakt porties van circa 50 gram maken en deze tot "worstjes" kneden. Ieder worstje op satéstokje of metalen pen steken. Eventueel tot gebruik afgedekt terugzetten in de koelkast.

### Bereidingswijze

Grillplaten verwarmen. Kebabs heel licht bestrijken met olie en tussen de platen gaar grillen. Keer ze telkens een kwartslag, zodat ze aan alle kanten goed doorgaren. Als de spiesjes stevig genoeg geworden zijn, kan de bereiding natuurlijk ook op de bbq.

### Serveertips

Lekker met (huisgemaakte) knoflooksaus, komkommer en Libanees platbrood of pita broodjes. Zelf geef ik er ook nog wel eens van die dunne Turkse pepers bij-bestreken met wat olijfolie en grof zeezout-gegrild.

