

Ingrediënten

6 tenen knoflook zest van 2
citroenen 2 fijngehakte pepers 1
duim geraspte gember wat olie 2
eetlepels komijnpoeder 2
theelepels paprikapoeder 2
theelepels kurkuma flinke snuf
cayenne 2 verkrumelde
kaneelstokjes sap van 3
citroenen 1 theelepel zout en wat
peper Groot stuk poot van de lam
waar je het bot uit verwijderd en
er een plat stuk van maakt.

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Australisch

Smaak: Pittig

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Heerlijke vleesrub

Heerlijke rub om je vlees in te marinieren van een groot stuk lam tot aan kip.

Hulpmiddelen

Pan, spatel

Bereidingswijze

Men neme een pan zet hem op het vuur en giet er een flinke scheut olie in, zet het vuur matig hoog en voeg alle kruiden toe, draai dan het vuur even hoog en blijf roeren. Niet laten verbranden! Draai dan het vuur weer laag en voeg de knoflook de zest en de pepers toe nog even roeren. Dan het sap van de citroenen in de pan,soort van afblussen. Haal de pan dan van het vuur even proeven en zout en peper toevoegen naar smaak. Dam smeer je het vlees in lekker laten marinieren en op de gril.

Serveertips

Wat je over hebt, kun je goed invriezen. Ook lekker te gebruiken in wat dikke griekse yoghurt en dan als dip voor bv bleekselderij

