

Ingrediënten voor 4 personen

2 stuks biefstuk 2 stuks zoete  
puntpaprika 400 gram  
cocktailtostomaten 8 eetl.  
barbecuesaus 1 stuks  
paprikapoeder 2 eetl. olijfolie 300  
gram basmatirijst 1 bos peterselie  
, vers. fijngesneden 1 deciliter  
yoghurt peper, versgemalen zout

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Spies van gemarineerde biefstuk met zoete puntpaprika en trostomaten

/

### Hulpmiddelen

Barbecue

### Bereidingswijze

Steek de barbecue aan en zorg dat de kooltjes goed gloeien. Houd 1 kant van de barbecue vrij van kooltjes, zodat je hier indirect kunt grillen. Snijd de biefstuk in niet te kleine stukken. Verwijder de steel en de zaadlijsten van de puntpaprika en snijd er 1 in grove stukken. Snijd de andere puntpaprika in zeer fijne blokjes. Prik de biefstukpuntjes om en om met de grove stukken puntpaprika en de trostomaten aan een lange spies. Leg in een schaal en bestrooi met het paprikapoeder, de helft van de barbecuesaus en de olijfolie. Kruid met zout en peper en laat minimaal 1 uur marineren. Kook ondertussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en laat goed uitwasemen. Snijd de tomaten die over zijn in zeer fijne blokjes en meng met de fijngesneden paprika en de peterselie door de rijst. Voeg de yoghurt toe, meng goed door en breng op smaak met zout en peper. Leg de spiesen op de barbecue en kleur ze om en om tot ze mooi goudbruin zijn. Let wel op dat de marinade niet verbrandt. Laat op de koelere plaats van de barbecue nog even doortrekken tot ze de gewenste gaarheid hebben bereikt. Serveer de spiesen met de rijstsalade.

