

## Ingrediënten

Nodig voor de kebabs: 12 sate  
stokjes 1 kg lendebeefstuk 3  
tenen knoflook gehakt 1 eetlepel  
peterselie gehakt 80 ml  
citroensap 1/2 theelepel zwarte  
peper Paprikasaus: 2 theelepels  
paprikapoeder 1 mespuntje  
cayennepeper 1/2 theelepel zout  
2 eetlepels rode wijnazijn 80 ml  
olijfolie

**Tijd:** > 2 uur

**Keuken:** Spaans

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Spaanse Rundvleeskebabs

Spaanse tapas van biefstuk met paprikasaus

### Vorbereiding

Leg de satestokjes een uur in water of totdat ze zinken, zodat ze tijdens het grillen niet zullen verbranden. Snijd het vlees in stukjes van 3 cm. Verwijder eventueel het vet. Doe vlees knoflook, peterselie citroensap en peper in een kom. Dek af met huishoudfolie en laat het 2 uur in de koelkast marineren. Voor de paprikasaus roert u de cayennepeper, paprikapoeder, zout en peper olie en azijn goed door elkaar.

### Bereidingswijze

Verwarm de grill, rijg de stukjes vlees aan de satestokjes en leg deze onder de grill. Grill de kebabs 5 /6 minuten of wat langer tot het voor u gaar genoeg is. Bestrijk ze met de paprikasaus en serveer heet

### Serveertips

Serveer met schijfjes citroen, een groene salade en wat stokbrood