MAISON PRIMAGO

MOORSE LAMSSPIES

Ingrediënten voor 4 spiesen:

- 4 lamshaasjes (of 400 gram kipfilet)
- 8 stukjes gegrilde paprika
- 8 plakjes courgette
- 2 takjes munt en oregano
- 1 rode ui
- 1 teentje knoflook
- 1 snuif saffraan doordrenkt met 2 el. kokend water
- 1 tl. gerookte paprikapoeder
- 1/2 tl. komijnpoeder
- 1/2 tl. gemalen venkelzaad
- 1 tl. chilivlokken
- zout
- half kopje olijfolie
- 2 tl. wijnazijn
- 4 spiesjes

Voorbereiding

Hak de 1 takje oregano en munt zeer fijn, rasp de helft van de ui (de andere helft gebruik je bij het rijgen van de spies).

Meng de olijfolie met de geraspte ui en de gehakte oregano, chili, munt, komijn, azijn, venkelzaad, saffraan en de gerookte paprikapoeder. Snijd het vlees in blokjes van circa 2 à 3 cm en leg ze in een schaal of bewaardoos en schenk de kruidenolie over het vlees en wrijf ze er goed mee in.

Bestrooi het vlees met zout en 2 - 12 uur laten marineren (kan dus ook een dag van te voren).

Bereiding

Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Rijg de blokjes vlees met de paprika, courgette en ui om en om aan de spies. Herhaal dit 4 keer.

Grillpan of barbecue aansteken en op de grillpan of rooster van barbecue leggen.

Lamsspiesjes rondom in 4-6 minuten rosé grillen. De kip circa 12 minuten, die moet echt gaar zijn van binnen.

Garneer met een takje munt/oregano