



Rundvlees



Kebabs

(8 personen /32 partyhapjes)

Bereidingswijze:

- Maak gehakt van het lamsvlees (mes of keukenmachine) meng dit met het rundergehakt.
- Meng vervolgens de overige ingredienten door het gehakt.
- Start de BBQ op, en stel de temperatuur in op 200°C.
- Maak mooie worstjes van het mengsel en druk ze een beetje plat.
- Plaats ze op een stokje als je ze wil gebruiken als party-snack
- Plaats de kebabs op het rooster en laat ze 15-20 minuten bakken in de BBQ,
- Serveren met frisse tzaziki

Tip: plaats de kebabs van te voren op een Green Forest anti-aanbakmat zodat ze makkelijk in 1 keer in de BBQ kunnen worden geschoven. En niet door het rooster vallen of vastplakken.

Ingredienten:

400gr lamsvlees(schouder)
400gr rundergehakt
2 sjalotjes(gesnipperd)
3 teen knoflook
1 el koriander
2 tl kaneelpoeder
2 tl komijnpoeder
2 tl paprikapoeder
2 kleine eieren
zwarte peper en zout naar smaak