



Hoofdgerechten

Zoete lamsbrochette uit Griekenland

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram lamsvlees (in blokjes)
2 appels (zoete)
1 rode ui
sla
3 eetlepels abrikozenconfituur
2 eetlepels tomatenpuree
4 eetlepels knoflooksaus
1 eetlepel rode wijnazijn
1 lookteentje (geplet)
4 pitabroodjes
2 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de abrikozenconfituur, de wijnazijn, de tomatenpuree, knoflook en de eetlepel olie onder elkaar. Stevig op smaak brengen met peper en zout. Snij de ui in partjes. Snij de appels in blokjes. Stop telkens 4 stukjes appel, 3 stukjes vlees en een partje ui op de satépennen.

Smeer ze in met de resterende olie en bak ze 2-3 minuten op de barbecue. Borstel ze daarna in met het confituurmengsel en bak de brochette nog 6-8 minuten verder. Opdienen met een open gesneden pitabroodje met sla en looksaus.

Tip:

Net als wild past lamsvlees goed bij fruit. Deze brochette is dus echt de perfecte combinatie!

Keukenbenodigdheden

Satépennen

