



Hoofdgerechten

Zoete lamskebabs uit Griekenland

Voor 4 personen.

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

Meng de abrikozenconfituur, de wijnazijn, de tomatenpuree, knoflook en de helft van de olie onder elkaar. Stevig op smaak brengen met peper en zout.

Snij de ui in partjes. Snij de appels in totaal 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 kebabs nog 6-8 minuten verder. Opdienen met een open gesneden pitabroodje met sla en looksaus.

Keukenbenodigdheden

Satéprikker
Barbecue

