

KEBABSPIESJES MET HUZARENSALADE



40 minuten



4 personen

INGREDIËNTEN

Kebabspiesjes en yoghurtsaus:

- 400 g rundertartaar
- 2 tenen knoflook, geperst
- ½ tl kaneel
- 1 tl komijn
- 10 g peterselie, fijngehakt
- 100 g Griekse yoghurt 0% vet

- 1 el verse kruiden (koriander, peterselie en munt), fijngehakt
- Peper en zout

Extra:

- 4 of 8 (stevige) satéprikkers

Huzarensalade:

- 300 g bloemkool in kleine roosjes

- 1 groene paprika in kleine stukjes
- 2 eieren (hardgekookt) in stukjes
- 10 fijne augurken in kleine stukjes
- 2 el olijven in kleine stukjes
- 2 el zilveruitjes
- 1 el kappertjes

- 1 el (gedroogde) bieslook, fijngehakt
- 3 el Griekse yoghurt 0% vet
- 1 el appelazijn
- 1 tl fijne mosterd
- 1 blokje groentebouillon
- Peper en zout

Extra:

- theedoek

BEREIDINGSWIJZE

Huzarensalade:

Kook de bloemkoolroosjes circa 10 minuten in ruim water met de bouillon. Maak ondertussen een dressing van yoghurt, appelazijn, mosterd en de kruiden. Giet de bloemkool af en laat droogstomen in de pan. Laat de bloemkool afkoelen en wring het vocht eruit met een theedoek. Doe de bloemkoolroosjes in een grote kom. Meng de bloemkool, paprikastukjes, eieren, augurken, olijven, zilveruitjes, kappertjes samen met de dressing en breng op smaak met peper en zout. Zet in de koelkast zodat deze lekker koud kan worden.

Kebabspiesjes:

Meng de tartaar met de kruiden en breng verder op smaak met wat peper en zout. Verdeel in vier of acht gelijke delen, voor vier grote spiesen of acht kleinere spiesjes. Knijp het tartaarmengsel rondom de satéprikkers, zodat er een langwerpige gehaktspiesje ontstaat. Grill de spiesjes in een grillpan of op de barbecue in circa 8 minuten rondom bruin en gaar.

Frise yoghurtsaus:

Meng de yoghurt met de verse kruiden en breng op smaak met peper en zout. Serveer de kebabspiesjes met de huzarensalade en de yoghurtsaus.



FASE
1A + 1B