



CARIBISCHE RUNDVLEESKEBABS MET GEROOSTERDE CHILISALSA

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Caribian

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 4 uur marineren + 15 minuten bereiden

Ingrediënten rundvleeskebabs + marinade:

- 1 kilo ossenhaas, in blokjes van 2 1/2 cm gesneden
- 3 el olijfolie
- 2 el gehakte knoflook
- 2 el fijngehakte gember
- gemalen zeezout
- versgemalen zwarte peper

Ingrediënten topping:

- 1 tl gedroogde rode chilivlokken
- 3 el maanzaad
- 3 el witte sesamzaadjes
- 1 el komijnzaad
- 4 el gedroogde kokosnoot

Ingrediënten geroosterde chilisalsa:

- 3 lange groene chilipepers
- 6-8 el extra vierge olijfolie, plus een extra scheutje om de chilipepers in te oliën
- 1 teentje knoflook, gepeld
- 5 gram bladpeterselie
- 5 gram munt
- sap van 1 citroen
- gemalen zeezout
- versgemalen zwarte peper

Vorbereiding kebabs:

- Doe de blokjes ossenhaas in een ruime kom.
- Meng in een apart kommetje de knoflook, olijfolie en gember goed door elkaar.
- Giet deze marinade over het rundvlees.
- Meng met schone handen goed door elkaar, zodat alles met een laagje van de marinade bedekt is.
- Zet de kom afgedekt 4 uur in de koelkast zodat het vlees goed kan marineren.

Bereiding salsa:

- Richt je BBQ in voor direct grillen op 200°C.
- Besprenkel de groene chilipepers licht met wat olijfolie.
- Leg de pepers op het hete rooster en rooster ze tot ze rondom geblakerd en zacht zijn.
- Doe de geblakerde pepers samen met de peterselie, munt, knoflook en citroensap in een blender en pulseer deze 3 seconden.
- Voeg de olijfolie toe en pulseer nogmaals tot het mengsel goed gemengd is, maar nog wel redelijk grof is.
- Breng op smaak met gemalen zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Laat even op kamertemperatuur rusten.

Bereiding topping:

- Verhit op laag vuur een kleine droge koekenpan en rooster de chilivlokken, geraspte kokos, maan-, sesam en komijnzaad licht tot de kokos goudbruin kleurt.
- Haal van het vuur en stort direct in de vijzel en maal tot een grove structuur.

Bereiding rundvleeskebabs:

- Haal een uur van te voren het gemarineerde vlees uit de koelkast.
- Strooi de geroosterde kruiden rondom over de blokjes vlees.
- Rijg het vlees aan spiesjes en leg deze op het hete rooster.
- Grill de spiesjes 5 - 6 minuten onder regelmatig keren. Grill ze niet te lang, want dat maakt het vlees droog en taai.
- Haal het vlees van het rooster en laat afgedekt met aluminiumfolie 4 minuten rusten.

Serveren:

- Serveer de spiesjes op voorverwarmde borden en schep de salsa er over.

Bon probecho!