



Somalische Xawaah Lamsspiesjes van de BBQ

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Somalië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 4-24 uur marineren + 10-15 minuten bereiden op BBQ

Ingrediënten lamsspiesjes:

- 1 kg lamsbout zonder bot, in blokjes van ongeveer 3 cm gesneden
- 3 el [Xawaash kruidenmix](#)
- 200 ml volle yoghurt
- 3 tenen knoflook, fijn geraspt
- rasp en sap van 1 biologische citroen
- 4 el extra vierge olijfolie
- 1 el honing
- 1 tl zeezout
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 1 el fijngehakte verse koriander
- 1 el fijngehakte verse munt
- evt. rode ui, cougette en/of paprika om mee te grillen

Ingrediënten Somalische yoghurtsaus met limoen en kruiden:

- 250 ml Griekse yoghurt
- sap van ½ limoen
- 1 kleine teen knoflook, fijn geraspt
- 1 el verse munt, fijngehakt
- 1 el koriander, fijngehakt
- snuf zout
- snuf [Xawaash](#)

Bereiding:

Stap 1 – De marinade maken

- Meng in een ruime kom de yoghurt met de Xawaash, knoflook, citroenrasp, citroensap, olijfolie en honing.
- Voeg zout, peper, koriander en munt toe en roer alles tot een geurige marinade.
- De yoghurt zorgt ervoor dat het lamsvlees heerlijk mals wordt. De melkzuren in de yoghurt breken de eiwitten langzaam af, terwijl de kruiden diep in het vlees trekken.

Stap 2 – Het lam marineren

- Schep de blokjes lamsvlees door de marinade zodat ieder stukje goed bedekt is.
- Dek de schaal af en laat minimaal 4 uur marineren in de koelkast. Nog beter is een nacht; dan krijgt de Xawaash de tijd om volledig in het vlees te trekken.
- Haal het vlees ongeveer 45 minuten voor het grillen uit de koelkast zodat het op temperatuur kan komen.

Stap 3 - Yoghurtsaus maken

- Meng voordat je de BBQ aansteeks eerst alle ingrediënten voor de Yoghurtsaus door elkaar.

Stap 4 – Rijgen en grillen

- Verhit de BBQ of kamado naar ongeveer **220–230 °C directe hitte**.
- Rijg het lamsvlees aan de spiesjes. Wissel eventueel af met stukken rode ui, courgette en/of paprika.
- Grill de lamsspiesjes rondom mooi bruin en licht gekaramelliseerd. Afhankelijk van de grootte van de blokjes duurt dit ongeveer **10 tot 12 minuten**.
- Het mooiste resultaat krijg je wanneer het lam van buiten een geroosterde korst heeft, maar van binnen nog sappig en mals blijft. Een kerntemperatuur van ongeveer **58–60 °C** geeft een mooie rosé garing.
- Laat de spiesjes na het grillen 5 minuten rusten.

Stap 5 - Serveren

- Serveer de Xawaash-lamsspiesjes met:
 - ✓ geurige basmatirijst met rozijnen en amandelen (Bariis Iskukaris)
 - ✓ een frisse salade van komkommer, tomaat en rode ui
 - ✓ platbrood zoals naan of Somalisch canjeero
 - ✓ de frisse yoghurtsaus

Cunto wanaagsan!