Hoofdgerechten / Oman

Mishkak

Vlees aan spiesjes in tamarinde-kruidenmarinade, gegrild boven kolen langs de weg.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g Rund- of lamsvlees — in kleine blokjes
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 2 theelepel gemalen komijn
- ☐ 1 theelepel kurkuma
- ☐ 60 ml Plantaardige olie
- ☐ 4 stuks Flatbread — om te serveren
- ☐ 3 eetlepels tamarindepasta
- ☐ 30 g Gember
- ☐ 2 theelepel gemalen koriander
- ☐ 1 theelepel Gemalen rode peper
- ☐ 2 stuks uien — om te serveren
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Meng de tamarinde, geperste knoflook en gember, alle kruiden, olie en zout tot een marinade.

02 Snijd het vlees in blokjes van anderhalve centimeter en bestrijk het met de marinade.

03 Zet minimaal vier uur in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht.

04 Rijg de stukjes op spiesjes die dicht bij elkaar zitten, zonder gaten.

05 Zorg ervoor dat de kolen heet zijn; u mag uw hand niet langer dan drie seconden boven het rooster houden.

06 Gril anderhalve minuut aan elk van de vier zijden en bedruip met de overgebleven marinade.

07 Laat het vlees van de spiesjes in het platte brood glijden, voeg de rauwe ui toe en serveer meteen.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / omani-mishkak