

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten voor 8 personen

500 gr varkenshaas of
hamlappen 500 gr kipfilet 2
teentjes knoflook 2 tl
cayennepeper 2 tl extra milde
paprikapoeder 5 el olijfolie Snufje
zwarte peper uit de molen Snufje
zeezout fijn 4 rode uitjes (middel)
1 rode paprika 1 gele paprika 1
bosje selderij 1 courgette

Tijd: > 2 uur
Keuken: Internationaal
Smaak: Neutraal
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bbq- shaslick

Hulpmiddelen

Satéprikkers, afdekfolie, RVS schaaltes

Bereidingswijze

Neem het vlees uit de verpakking en snij het in flinke dobbelstenen (2x2 CM). Leg de blokjes kip en het varkensvlees apart. Neem een schaalte van RVS en doe daar de ingrediënten in voor de marinade. Was de paprika's en de courgette en snij daar leuke stukjes van ter grootte van het vlees en snij de uitjes ook in partjes. Doe de helft van de marinade bij de kip en de andere helft bij het varkensvlees. Laat een nachtje afgedekt staan in de koelkast. Neem dan de lange saté prikkers (even in water weken want anders kunnen ze verbranden) en doe er om en om een stukje vlees, blokje paprika, stukje van het andere vlees, courgette rondje en een stukje ui op. Doe dit totdat de spiesjes vol zijn en alles op is. Leg ze tenslotte op de hete BBQ, bestrijk ze met het restant van de marinade en rooster ze al omdraaiend lekker bruin.