



Mediterrane lamspiesjes

Beschrijving

Dit is een recept dat ik in augustus 2016 al heb gemaakt en nooit heb gepost. Waarschijnlijk omdat de foto niet al te best is. Dankzij Lyła kan ik nu makkelijker op mijn telefoon foto's bewerken en zo lijkt het toch nog ergens op.

Via de facebookpagina van delicious.magazine kwam dit recept langs met lamsbout. Het kruidenmengsel heet chermoula, deze geeft een pittige en kruidige smaak aan het vlees. In tegenstelling tot het oorspronkelijke recept van chermoula, heeft delicious. in dit recept de komijn en citroen vervangen door het karwij- en venkelzaad. Pul biber zijn gedroogde rodepepervlokken, te koop bij de Turkse of Marokkaanse supermarkt. Koop de koriander en platte peterselie ook hier, een bos platte peterselie van 75 gram kost hier 50 cent en bij de Nederlandse supermarkt kost 20 gram € 1,39!

Aantal personen

8-10 personen (als tapa)

Ingrediënten

- 1 kg lamsbout (zonder bot)
- 2 el fijngesneden peterselie en/of koriander
- Turks brood, voor erbij
- 1 eetlepel karwijzaad
- 1 eetlepel venkelzaad
- 1 zoete witte ui
- 4 teentjes knoflook
- grof zeezout
- 3 eetlepel paprikapoeder
- ½ eetlepel pul biber*
- 1 bos koriander (± 75 g)
- ½ bos platte peterselie (± 35 g)
- olijfolie
- Turks brood voor erbij

Keukenmateriaal

- kosmes
- snijplank
- koekenpan
- rasp of keukenmachine
- vijzel of koffiemolen

- grote kom
- (metalen) spiesen

Bereidingstijd

50 minuten + minimaal 1 uur marineren

Bereiden

Rooster voor de chermoula het karwij- en venkelzaad enkele minuten in een hete, droge koekenpan tot de specerijen beginnen te geuren. Laat op een bord afkoelen.

Pel en hak de ui en de teentjes knoflook fijn. Wrijf de ui en knoflook in de vijzel tot een gladde pasta. In plaats van deze handelingen kan je ook de keukenmachine gebruiken. Bewaar in een grote kom. Maak de vijzel goed schoon en stamp de geroosterde karwij- en venkelzaad hierin met ½ eetlepel grof zeezout tot een fijn poeder. Voeg de paprika en pul biber toe en wrijf ze mee. Of maal het fijn in de koffiemolen.

Haal het blad van de koriander en peterselie, hak ze zo fijn mogelijk en stamp en wrijf met het specerijenmengsel tot een zo glad mogelijke pasta. Meng in de kom de ui-knoflookpasta met de specerijenpasta en een flinke scheut olie tot een dikke chermoula marinade. Snijd het vlees in gelijke blokken en meng in de kom met de chermoula. Laat minstens 1 uur in de koelkast marineren.

Rijg de vleesblokjes met chermoula aan (liefst lange) metalen spiesen. Rooster de spiesen op de hete barbecue of in een hete grillpan in 5-10 minuten (afhankelijk van de dikte) rondom goudbruin en van binnen rosé. Eventueel kun je het vlees ook onder de hete grill van de oven roosteren. Serveer de spiesen bestrooid met wat fijn-gehakte peterselie en/of koriander en geef er Turks brood bij.

Datum

20/04/2025