



EAST "MEATS" WEST

10 spiesen

Ingredienten:

250 gr schouderkarbonade
1 teen knoflook geperst
1 sjalotje fijngesnipperd
1 stengel citroengras fijngehakt
½ tl zout
¼ tl korianderpoeder
½ tl kurkumapoeder
1 el ketjap manis
chilipoeder (optioneel)

250 gr kipfilet

1 grote teen knoflook geperst
3 el olijfolie
1 el oregano
½ tl dille
1 tl citroensap
1 rode ui fijngehakt
½ tl paprikapoeder
1 rode peper fijngehakt

250 gr lamsvlees

20 gr fijngesneden wortel
20 gr fijngesneden selderie
20 gr fijngesneden ui
1 tl rozemarijn
½ tl zwarte peper

Zeezout

2 el olijfolie
2 el rode wijn
2 laurierblaadjes
1 grote teen knoflook geperst

250 gr rib-eye steak

versgemalen zwarte peper

1 of 2 ui
1 of 2 paprika
zeezout



Bereidingswijze:

- Snij alle vleessoorten op mooie blokjes, zodat je 10 stuks van elk hebt
- Meng de ingredienten, de kruiden met het bijbehorende vlees. Laat minimaal 4 uur marineren in de koelkast in staan.
- Haal het vlees uit de koelkast en snij de ui en de paprika op stukjes van ongeveer 3 x 3 cm. Haal het vlees uit de marinades
- Start de pellet BBQ op en stel hem in op 175°C.
- Maak spiesen begin bij "WEST" met stukje groente, dan het rund vlees, groente, lamsvlees, groente, kipfilet, groente, varkensvlees, groente we zijn nu bij "EAST".
- Plaats de spiesen op het rooster, en laat ze ongeveer 30 minuten grillen, eventueel 1 keer draaien. Controleer de kip op gaarheid, is deze goed dan direct serveren. Strooi wat zeezout over de rib-eye

Tips:

1 druk het kip en varkensvlees een beetje plat zodat alle het vlees mooi gelijk gaar is.