PS. food & lifestyle

1A+1B Vlees

Kebabspiesjes met huzarensalade

Bereidingstijd
40 minuten

Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

1. Huzarensalade:
2. Kook de bloemkoolroosjes circa 10 minuten in ruim water met de bouillon. Maak ondertussen een dressing van yoghurt, appelazijn, mosterd en de kruiden. Giet de bloemkool af en laat droogstomen in de pan. Laat de bloemkool afkoelen en wring het vocht eruit met een theedoek. Doe de bloemkoolroosjes in een grote kom. Meng de bloemkool, paprikastukjes, eieren, augurken, olijven, zilveruitjes, kappertjes samen met de dressing en breng op smaak met peper en zout. Zet in de koelkast zodat deze lekker koud kan worden.
3. Kebabspiesjes:
4. Meng de tartaar met de kruiden en breng verder op smaak met wat peper en zout. Verdeel in vier of acht gelijke delen, voor vier grote spiezen of acht kleinere spiesjes. Knijp het tartaarmengsel rondom de satéprikkers, zodat er een langwerpig gehaktspiesje ontstaat. Grill de spiesjes in een grillpan of
5. op de barbecue in circa 8 minuten rondom bruin en gaar.
6. Frisse yoghurtsaus:
7. Meng de yoghurt met de verse kruiden en breng op smaak met peper en zout. Serveer de kebabspiesjes met de huzarensalade en de yoghurtsaus.

Ingrediënten

- [ ] 400 g rundertartaar
- [ ] 2 tenen knoflook, geperst
- [ ] ½ tl kaneel
- [ ] 1 tl komijn
- [ ] 10 g peterselie, fijngehakt
- [ ] 100 g Griekse yoghurt 0% vet
- [ ] 1 el verse kruiden (koriander, peterselie en munt), fijngehakt
- [ ] Peper en zout
- [ ] Extra: 4 of 8 (stevige) satéprikkers