

INHOUD



7

Inleiding

10

Kebabs maken

12

Vleeskebabs

62

Gevogeltekebabs

90

Vis- & zeevruchtenkebabs

118

Vegetarische kebabs

158

Zoete kebabs

172

Register

176

Dankwoord

TURKSE PITTIGE

★

KALFS-SJASLIEK

Turkse chilipepers zijn een kruising tussen groene paprika's en milde groene chilipepers. Die laatste zijn net zo geschikt.



VOOR 4 personen



BEREIDING 30 minuten,
plus marineren

600 g kalfsschnitzels, in blokjes van 2,5 cm
1 el olijfolie
1 tl gedroogde chilivlokken
1 teentje knoflook, geperst
4 Turkse chilipepers, in vier stukken
1 rode ui, in partjes door het worteluiteinde
1 middelgrote tomaat, in vieren
zout en versgemalen zwarte peper

Ezmesalade
2 (Libanese) komkommers, fijngehakt
2 grote tomaten, fijngehakt
1 rode paprika, zaadjes verwijderd, fijngehakt
½ rode ui, fijngehakt
handvol bladpeterselie, fijngehakt
3 el olijfolie
sap van ½ citroen
1 el granaatappelmelasse
1 tl sumak

Meng het vlees met de olie, chilivlokken en knoflook. Voeg flink wat zout en peper toe. Dek de kom af en zet hem minstens 30 min. in de koelkast.

Rijg de blokjes vlees, chilipepers en ui afwisselend aan vier grote spiesen en eindig met een stuk tomaat. Verwarm de barbecue voor of verhit een grillpan tot hij heet is. Gril de spiesen ongeveer 10 min., tot ze gaar en licht geblakerd zijn; keer ze regelmatig. Laat ze 5 min. rusten.

Maak de salade: meng de komkommers, tomaten, paprika, ui en peterselie in een kom. Meng de olie, het citroensap en de granaatappelmelasse in een kleine kom en schenk de dressing over de salade. Strooi de sumak erover en serveer de salade bij de sjaslieks.



KRUIDIGE



KIP & BABA GANOUSH

Deze rokerige baba ganoush met tahin is ook erg lekker met geroosterde pompoen of gebakken halloumi.



VOOR 4 personen



BEREIDING 1 uur

2 middelgrote aubergines, rondom ingeprikt met een vork
olijfolie, voor het inwrijven
2 groene paprika's
4 milde groene chilipepers
200 g Griekse yoghurt
2 el tahin
1 teentje knoflook, geperst sap van 1 citroen
2 grote tomaten, zaadjes verwijderd, grof gehakt
handvol koriander, grof gehakt
6 ontbeende kippendijen met vel
1 el gemalen komijn
1 el gerookte paprikapoeder
zout en versgemalen zwarte peper
4 platbroden, voor erbij

Verwarm de barbecue of grill voor. Leg de aubergines op een bakplaat en wrijf ze in met een beetje olie. Gril ze 25 min.; leg na 10 min. de paprika's en chilipepers op de bakplaat. Houd de groenten goed in de gaten, zodat ze zwart en zacht worden, maar niet uitdrogen. Leg de paprika's en chilipepers in een kom en dek de kom af met plasticfolie. De aubergines zijn klaar als ze geblakerd zijn en zacht aanvoelen wanneer u er met een spies in prikt. Laat ze afkoelen. Halveer ze overlangs en schraap het vruchtvlees eruit met een lepel. Pureer het vruchtvlees met de yoghurt, tahin, knoflook en de helft van het citroensap in een keukenmachine. Voeg zout en peper toe en zet het mengsel apart.

Trek het vel van de paprika's en chilipepers. Hak het vruchtvlees fijn en doe het in een kom. Voeg de tomaten, koriander en het resterende citroensap toe. Zet de salsa apart.

Verhit een grillpan. Bestrooi de kippendijen met de komijn en het paprikapoeder en gril ze 5 min. met het vel naar beneden. Keer ze en gril ze nog 3-5 min., tot ze gaar zijn. Haal ze uit de pan en laat ze enkele minuten rusten.

Verwarm de platbroden in de oven. Bestrijk ze met baba ganoush, strooi er wat salsa over en leg er dikke plakken gegrilde kip op.



LIMOEN & CHILI



GEGRILDE ANANAS

Zoete, rijpe ananas past perfect bij frisse limoen en pittige chilipeper. Deze hete, sappige spiesen smaken heerlijk met een bolletje vanilleroomijs. Als u van drank houdt, kunt u een scheut donkere rum toevoegen aan de siroop.



VOOR 4 personen



BEREIDING 15 minuten

1 grote rijpe ananas, ongeschild
Limoen-chilipepersiroop
100 g donkerbruine basterdsuiker
sap en geraspte schil van
2 limoenen
1 rode chilipeper, zaadjes
verwijderd, fijngehakt
vanilleroomijs, voor erbij

Maak de siroop: doe de basterdsuiker in een kleine pan en voeg 75 ml koud water en het limoensap toe. Verhit ze zachtjes tot de suiker opgelost is. Zet het vuur hoger en laat het mengsel 6-8 min. sudderen, tot het enigszins ingekookt en stroperig is. Haal de siroop van het vuur en laat hem afkoelen.

Snijd de ananas overlans in vieren en snijd elk stuk overdwers in plakken van 1,5 cm. Verhit een grillpan of verwarm de barbecue voor tot hij heet is en dep de plakken ananas droog met keukenpapier; dit voorkomt dat ze aan het rooster blijven kleven. Rijg de plakken aan vier spiesen en gril ze 2-3 min. per kant, tot ze licht geblakerd en heet zijn.

Haal de spiesen van het vuur en schenk de siroop erover. Bestrooi ze met de geraspte limoenschil en de chilipeper en serveer er een bolletje vanilleroomijs bij.



