

LAMSBROCHETTES



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 PERSONEN

- 500 gram rundvlees - 2 in 4 gesneden uien - 1 eetlepel druivenpitolie - 6 takjes platte peterselie - 6 takjes koriander - 6 takjes munt - 2 theelepels gemalen komijn - 2 theelepels kerriepoeder - 2 theelepels paprikapoeder - zout, versgemalen peper

1. Plaats de transparante kom met het metalen mes. Doe de uien in de kom. Voeg het in grote stukken gesneden vlees, de druivenpitolie, de specerijen en verse, gewassen kruidenblaadjes toe. Breng op smaak met zout en peper en schakel het programma FOODPROCESSOR in 20 seconden.

2. Draai* deze bereiding tot kleine balletjes en prik ze twee per twee of drie per drie op houten spiesjes, plet ze licht. Als de bereiding plakt, kunt u uw handen bevochtigen zodat u makkelijker balletjes kunt maken.

3. Laat de brochettes op een plancha, grill of in een pan met antiaanbaklaag goudbruin worden.

Cook Expert ■