



Ingrediënten (4 personen)

- 350 gram varkenshaas

voor de marinade

- 1 cm verse gemberwortel
- 1 sjalotje
- 1 kleine rode Spaanse peper
- 1 dl. olijfolie
- 3 eetlepels droge sherry
- 1 theelepel milde paprikapoeder
- 1/2 theelepel gemalen komijn
- 1/2 theelepel kaneel
- 1 envelopje saffraan

Bereiden

Snijd het vlees in blokjes van 2-3 cm. Schil de gemberwortel en rasp hem fijn. Pel en snipper het sjalotje. Snijd de Spaanse pepers overlangs doormidden, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in ragfijne reepjes. Meng in een grote kom de gember, de sjalot, de Spaanse peper, olijfolie, komijn en saffraan, kaneel en schep de vleesblokjes erdoor. Dek de kom af met plastic folie. Laat het vlees minimaal 3 uur (liefst 1 nacht) marineren in de koelkast. Schep het vlees wel regelmatig om. Rijg het vlees aan kleine spiesjes en grill ze ca. 7 minuten in een grillpan of op de barbecue of onder de grill in de oven, tot het vlees bruin en net gaar is. Keer ze af en toe om. Serveer de spiesjes met rode pepersaus.

Ingezonden door Johan