

ingezonden door Rejan

ingrediënten (voor 4 personen)



- 500 gram smalle reepjes varkensvlees
of geiten- of lamsvlees
- 1 eetlepel kerrie
- 1/2 eetlepel kaneel
- 1/2 eetlepel paprikapoeder
- 1 theelepel zwarte peper
- 1/2 theelepel kruidnagelpoeder
- 1/2 theelepel gemberpoeder
- wat nootmuskaat
- 1 theelepel marjoraan
- 2 eetlepels olie
- zout

Bereiding

Schep de kruiden, de olie en wat zout door het vlees en zet het een nacht koel weg. Schep het vlees de volgende dag in een ingevette ovenschaal en schuif die op een rooster 10 cm onder de grill. Laat het vlees 3 minuten grillen, schud het om en laat nog eens 3 minuten grillen. Herhaal dit nog tweemaal. Voeg eventueel wat gesnipperde paprika tijden het grillen toe.