



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 400 gram lamsvlees in blokjes
- 2 theelepel paprikapoeder
- 4 teentjes knoflook fijngesneden
- 2 takjes rozemarijn, naadjes fijngesneden
- 2 takjes tijm, de blaadjes fijngesneden
- 6 eetlepels olijfolie
- 2 courgettes in plakken
- versgemalen peper en zout

Bereiden

Bestrooi het in blokjes gesneden lamsvlees met de paprikapoeder, knoflook, rozemarijn, tijm, peper en zout en giet er 2 eetlepels olijfolie overheen. Schep vervolgens alles goed door elkaar en laat minimaal 1 uur marineren. Rijg daarna het vlees aan spiesjes. Als je houten spiesje gebruikt dan is het raadzaam deze eerst minimaal 1 uur in koud water te leggen anders kunnen ze verbranden.

Bestrooi de courgettes met peper en zout. Verhit 1 eetlepel olie in een ruime pan en bak hierin de courgette aan beide kanten goudbruin. Verwarm een grillplaat goed voor en bak de vleesspiesjes aan alle kanten krokant. Bak ze niet te gaar, anders kan het lamsvlees droog worden. De courgettes verdelen over de borden en de spiesjes hierop leggen.