



## SMULLEN VAN SISH KEBAB MET COURGETTE

### NODIG

1 el baharat kruiden  
1 tl komijn  
1/2 tl cayennepeper  
2 teentjes knoflook, geperst  
300 gram biefstuk puntjes  
2 rode uien in kwarten  
Sap van halve citroen  
2 el rode wijn azijn  
4 el olijfolie  
courgette

### DOEN

1. Marineer de biefstuk minimaal 1 uur in de kruiden, knoflook, uien, citroensap, rode wijn azijn en olijfolie.
2. Leg de houten spiezen 10 minuten in water (anders verbranden ze).
3. Rijg op de spiezen om en om de biefstuk, uien en courgette.
4. Grill de Sish kebab ongeveer 5 à 6 minuten afhankelijk hoe je het vlees graag gebakken hebt.

Smakelijk eten!



LEKKER  
OP DE  
BBQ

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)