

Broodje Shoarma van Picanha op de BBQ

👤 6 personen

🕒 2.5 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- Voor de Picanha
- 1 kg picanha
- 3 el olijfolie
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl komijn
- 1 tl koriander
- 1 tl kurkuma
- 1 tl zwarte peper
- 1/2 tl kaneel
- 1 tl zout
- Sap van 1/2 citroen
- 2 tenen knoflook
- Voor de knoflooksaus
- 150 ml yoghurt
- 2 el mayonaise
- 4 tenen knoflook, geperst
- Optioneel: Bieslook, fijngesneden
- Om te serveren
- Libanese flatbread of pita's
- Rode ui in ringen
- Groene paprika
- **Benodigdheden:**
- Skillet of plancha
- Mengkommen



1. Snijd de picanha met de draad mee in plakken van ongeveer 0.5 cm dik en snijd dan tegen de draad in dunne reepjes.
2. Meng de kruiden goed door het vlees en laat dit voor 1 á 2 uur in de koeling intrekken.
3. Steek de BBQ aan met een volledig directe opstelling en breng deze naar een temperatuur van 220 - 250 graden.
4. Snijd de paprika's in repen en de uien in ringen.
5. Warm ondertussen een grote skillet of plancha op.
6. Voeg wat olie toe aan de skillet en bak de groenten beetgaar.
7. Meng ondertussen vast alle ingrediënten voor de knoflooksaus en laat dit in de koeling intrekken tot je de shoarma gaat serveren.
8. Grill dan de picanha reepjes kort in de skillet of op de plancha, om en om tot ze net mooi gekleurd zijn, maar nog wel licht rosé van binnen zijn.
9. Maak tot slot de BBQ (half) indirect en verwarm de flatbreads.
10. Serveer de picanha shoarma op een flatbread, top af met de gegrilde groenten en een scheutje van je zelfgemaakte knoflooksaus.
11. Eetsmakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**

www.kolenboertje.nl