

Tortilla kebab spiesen van de BBQ met huisgemaakte knoflooksaus

👤 6 personen

🕒 1.5 uur



Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de spiesen:

- 1 kg rundergehakt
- 15 maïstortilla's
- 150 gr geraspte kaas
- 4-6 tenen knoflook
- 4 tl paprikapoeder
- 2 tl komijn
- 2 tl oregano
- 2 tl zout
- 2 tl pepermix
- olijfolie

Knoflooksaus:

- 200 gr Griekse yoghurt
- 3 tenen knoflook, geperst
- 4 el mayonaise
- Sap van 1/2 citroen
- Olijfolie
- 1 tl zout
- Zwarte peper

Benodigdheden:

- BBQ, volledig direct op 200 graden
- Metalen spiesen
- Mengkommen
- Knoflookpers

- Meng het gehakt met ui, knoflook, paprikapoeder, komijn, oregano, zout en peper en laat 10 minuten rusten.
- Leg een tortilla neer, verdeel er een dunne laag gehakt over en strooi er kaas overheen.
- Leg een volgende tortilla erop en herhaal tot je 6 lagen hebt.
- Druk de stapel stevig aan met een plank zodat alles compacter wordt.
- Snijd de stapel in blokken van ongeveer 5 bij 8 cm.
- Rijg elk blok stevig op een metalen spies.
- Kwast de buitenkant in met olie of gesmolten boter.
- Verhit de kamado tot 200 graden, volledig directe hitte.
- Grill de spiesen 3 tot 4 minuten per kant tot goudbruin en krokant.
- Controleer dat het gehakt minimaal 70 graden is.
- Meng ondertussen yoghurt, mayonaise, citroensap, olijfolie, suiker, zout en peper tot de knoflooksaus.
- Rasp de knoflook fijn en roer door de saus.
- Laat de saus 30 minuten rusten in de koelkast voor een vollere smaak.
- Serveer de spies direct van de kamado met de koude knoflooksaus.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

 KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl