



## Libanese fattoush met kebab

met frisse granaatappeldressing



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Nu we midden in de zomer zitten, is het tijd voor recepten die je ook makkelijk mee kunt nemen voor een picknick. Deze variant op de bekende Libanese fattoushsalade is wat ons betreft de ideale kandidaat. Chef Tamara verruilde de pitabroodjes voor zachte kikkererwten en voegde een heerlijk lichtzoete dressing van granaatappel extract toe voor een extra zomerse smaak. Dat wordt smullen!



## Wat je van ons krijgt

- 1x houten satéprikkers
- 1x biefblokjes
- 5g Habesha's Berbere spice blend
- 2 tomaten
- 2 minikomkommers
- 1 sjalotje
- 1 krop botersla
- 2 blikken kikkererwten
- 2 zakjes granaatappel extract
- 10g verse kruidenmix: munt & peterselie

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- grillpan of grote koekenpan
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

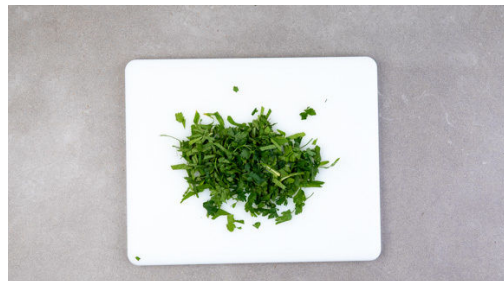
## Voedingswaarde per portie

calorieën 500.0kcal, vet 23.5g, eiwit 35.7g, koolhydraten 32.2g



### 1. Vlees marineren

Doe de **satéprikkers** in een kom koud water. Dit voorkomt versplinteren later. Meng de **biefblokjes** met 1el olijfolie, **1el Habesha's berbere spice blend** en een snuf zout in een kom. Zet opzij om te marineren.



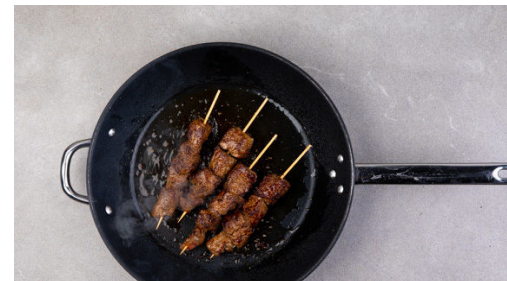
### 4. Kruiden hakken

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze met de **peterselie** grof. Doe de muntsteeltjes weg.



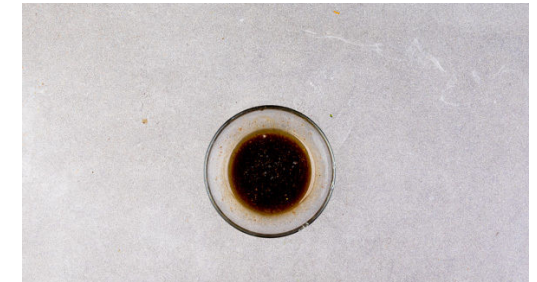
### 2. Groenten voorbereiden

Snijd de **tomaten** in partjes. Snijd de **minikomkommers** in dunne plakjes. Pel en snijd het **sjalotje** in dunne ringen. Snijd de stromk van de krop **botersla** en pluk de **bladeren** (doe de buitenste bladeren weg). Was de **sla** grondig. Giet de **kikkererwten** in een zeef af.



### 5. Spiesjes bakken

Verhit een grillpan of grote koekenpan op hoog vuur. Rijg de **biefblokjes** aan de **satéprikkers**, zorg dat er een beetje ruimte tussen de **stukjes vlees** zit. Bak de **spiesjes** in 5-8min rondom goudbruin en tot de **biefblokjes** gaar zijn.



### 3. Dressing maken

Meng het **granaatappel extract** met 3-4el water 1/4-1/2tl zout, de **rest van de spice blend** en 2el olijfolie.



### 6. Salade maken

Meng de **komkommer**, **tomaat**, **verse kruiden**, **sla**, **kikkererwten** met de **dressing** in een grote kom. Breng de **salade** op smaak met peper en zout. Serveer de **salade** met de **spiesjes**. De **salade** is geschikt om lauwwarm of koud te eten.