

Vink op stok

Ingrediënten:

- Vinkenlap
- 1/4 cup Kikkoman sojasaus
- 2 tl sesam olie
- 2 salotjes
- 2 teenjes knoflook
- 2 tl bruine basterdsuiker
- 1 tl geraspte verse gember
- 1 tl harissa
- 12 bamboe satéstokjes

Bereidingswijze:

Neem een scherp mes en snij de Vinkenlap in de breedte in dunne mooie stroken, uiteindelijk wordt zo'n strook al golvend op een bamboe saté stok geregen. Uit een hele Vinkenlap van ruim een kilo haal je heel wat stroken dus snij af wat je nodig hebt (recept is voor 12) en doe de rest van de Vinkenlap lekker in de vriezer voor een volgende keer.

Doe de Vinkenlap stroken in een afsluitbare diepvrieszak en doe het kruidenmengsel erbij. Laat minstens drie uur in de koelkast intrekken maar een dag van te voren is nog beter.

Rijg de Vinkenlap stroken voordat je gaat barbecueën al golvend op de bamboe satéstok en laat op kamer temperatuur komen. Steek de BBQ aan voor direct vuur rond de 200 graden. Leg de vink op stok rechtstreeks op het rooster boven het vuur en gril snel en kort beide kanten. Binnenkant moet licht rosé zijn (minuten werk) dus blijf er bij.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

¼ cup = 60 ml

ml = milliliter