



Bosnië-Herzegovina

Šiš ćevap

Shish kebab

800 gr. lams- of kalfsvlees
500 gr. rode ui
2 wortelen
1 peterseliewortel
1 kleine pastinaak
een handje hele peperkorrels
zout
selderijblad
peterselie
½ tl. heet paprikapoeder
8 spiesen van 15 cm. lang

Snij het vlees in blokjes en de ui in even grote stukken. Die prik je om en om aan de spiesjes. Begin en eindig met een stukje vlees.

Leg de kebabs in een pan. Snij de groenten in stukken en doe ze erbij, samen met de peperkorrels, een snuf zout, het gehakte selderij- en peterselieblad en het paprikapoeder. Giet er zoveel kokend water (uit de waterkoker) overheen dat het net allemaal onder staat, breng het snel opnieuw aan de kook. Laat de shish kebab op een laag vuurtje heel rustigjes koken tot het vlees boterzacht is. Met kalfsvlees duurt dat zeker zo'n twee uur; lamsvlees heeft iets minder tijd nodig.

Serveer de kebabs met knapperig brood. Het vocht waarin ze zijn gekookt dient als saus, eventueel gezeefd en wat ingekookt.