



## SPIESJES VAN LAMSFILET MET GEKRUID PITABROOD

Receptuur voor 4 personen.

### Ingrediënten

<p>500 gram lamsfilet of lamshaasjes 4 flinke stokken rozemarijn zout, peper Olijfolie 2 tenen knoflook <b>Saus:</b> 1 eetlepel yoghurt, 2 eetlepels mayonaise 1 theelepel kurkuma, 1 bosje koriander (fijn gehakt), 1 teen knoflook, 1/2 eetlepel gembersiroop, Zout en peper</p>	<p><b>Pitabrood (voor 8 broodjes)</b> 7 gram gedroogde gist 1 theelepel honing 300 gram bloem 1 theelepel zout 1,5 dl. handwarm water 1 theelepel zonnebloemolie   </p>
--	---

### Lamsspies

Snij de filets in blokjes van 2 x 2 cm. En doe deze in een bekken.

Pers de knoflook en voeg deze samen met 2 lepels olijfolie toe aan het vlees.

Maak op smaak met zout en peper. Laat dit even staan.

Neem een tak rozemarijn en haal er de blaadjes beginnend bij het dikke stuk, laat aan de top van de tak 2 cm blaadjes zitten.

Hak de blaadjes rozemarijn in kleine stukjes en doe dit een klein bakje.

Rijg de stukjes vlees op de spiesjes, verhit de grillpan en grill de spiesjes snel in en plaats de spiesjes op een bakplaat. Maak de saus door alle ingrediënten te mengen.

### Pitabrood

Lost de gist op in een 1/4 van het lauwwarme water, voeg de honing toe en laat dit 10 minuten staan.

Meng de bloem met het zout in een ruime kom

Maak in het midden een kuil en giet hier het water met gist in.

Voeg langzaam het de rest van het water toe en roer met een spatel tot je een elastiek deeg hebt.

Leg het deeg op een met bloem bestoven bank en laat het rusten (ong. 15 minuten).

Als het deeg niet meer plakkerig is het deeg goed.

vet een ruime schaal in met wat olie, doe het deeg er in.

Dek de schaal af met plasticfolie en zet het deeg op een warme plaats om te rijzen.

Het deeg moet flink gerezen zijn.

Leg het deeg op de werkbank en maak een dikke rol. Snij de rol in ongeveer 8 stukken en rol deze door de gehakte rozemarijn.

Leg de stukken op een met bloem bestoven bank.

Plaats het rek onderin de voorverwarmde (200graden) oven.

Rol de stukken deeg uit tot 14 cm diameter (de grootte van een cd).

Bak de broodjes af gedurende 4 minuten totdat ze omhoog komen.

Draai de broodjes om en bak ze nog 2 minuten.

Serveer de spiesjes met de broodjes en de saus.