

Mixed grill met Djuvec rijst en avvar

Datum: 04-10-2023
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Djuvec rijst:
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 wortels
- 2 rode paprika's
- 300 g Basmati rijst
- 1 theel. paprikapoeder
- 100 g Ayvar
- 500 ml water
- 1 eetl. Vegeta
- 1 eetl. olijfolie
- 2 blikjes gepelde tomaten of tomatenstukjes
- 100 g erwtjes
- 1 pot ayvar
- 2 witte uien.

Cevapi:
- 300 g rundergehakt
- 300 g lamsgehakt
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetl. olijfolie
- 1 eetl. paprikapoeder
- Versgemalen zwarte peper
- 3 g baking soda
- 35 ml water
- handje verse peterselie
- 10 g zout

Lamskoteletjes:
- 6 eetl. olijfolie
- 6 verkruimelde blaadjes salie
- 2 verkruimelde jeneverbessen
- 1 takje rozemarijn
- 1 eetl. fijngehakte groene peper
- 7 lamskoteletjes

Raznjici:
- 700 g kalfsvlees
- 1 blokje runderbouillon
- 1 half kopje water
- 3 teentjes knoflook uit de knijper
- 1 flinke theel. paprikapoeder
- 1 theel. zout
- 0,5 theel. versgemalen zwarte peper
- 30 ml olijfolie

Bereidingswijze:

Djuvec rijst:

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Schil de wortel en snij deze fijn. Snij de paprika, verwijder de zaadlijsten en zaadjes en snij deze fijn. Bak deze groenten (met uitzondering van de erwtjes) in een pan met dikke bodem even aan in een flinke eetlepel olijfolie. Voeg de rijst bij de groenten en bak deze kort mee. Voeg ook de paprikapoeder en ayvar toe. Kook het geheel daarna afgedekt in ongeveer 10 minuten gaar in de bouillon (water plus 1 eetlepel Vegeta) en de gepelde tomaten. Voeg vlak voor het serveren de erwtjes toe en warm nog even door.

Cevapi:
Snij de knoflook fijn en fruit in de olie tot deze zacht is. Mix het vlees, knoflook, peterselie, zout, zwarte peper en paprikapoeder in een mengkom. Voeg de baking soda bij het water en meng dit onder het vlees. Zet het gehaktmengsel afgedicht weg voor minimaal een uur in de koelkast. Maak cilindervormige staven van het gehakt van circa 8 cm lang en 2,5 cm dik. Bak de Cevapi in een pan rondom bruin en laat ze even garen.

Lamskoteletjes:
Vermeng de ingrediënten voor de marinade. Leg de lamskoteletjes in de kruidenmarinade en laat ze 10 minuten intrekken. Bak de lamskoteletjes tot ze rosé zijn.

Raznjici:
Los het bouillonblokje op in het water. Roer er de knoflook, het paprikapoeder en zout en peper door. Snij het vlees in blokjes en meng het door de marinade. Zet het 1 tot 2 uur in de koelkast. Rijg het vlees aan stokjes. Bak de spiesjes in de olie al draaiend gaar.

Serveren:
Leg het vlees op het bord samen met de Djuvec rijst. Voeg wat ayvar toe en garneer deze met wat witte uienringen.