

## Chili sauce ala MadChefsBBQ



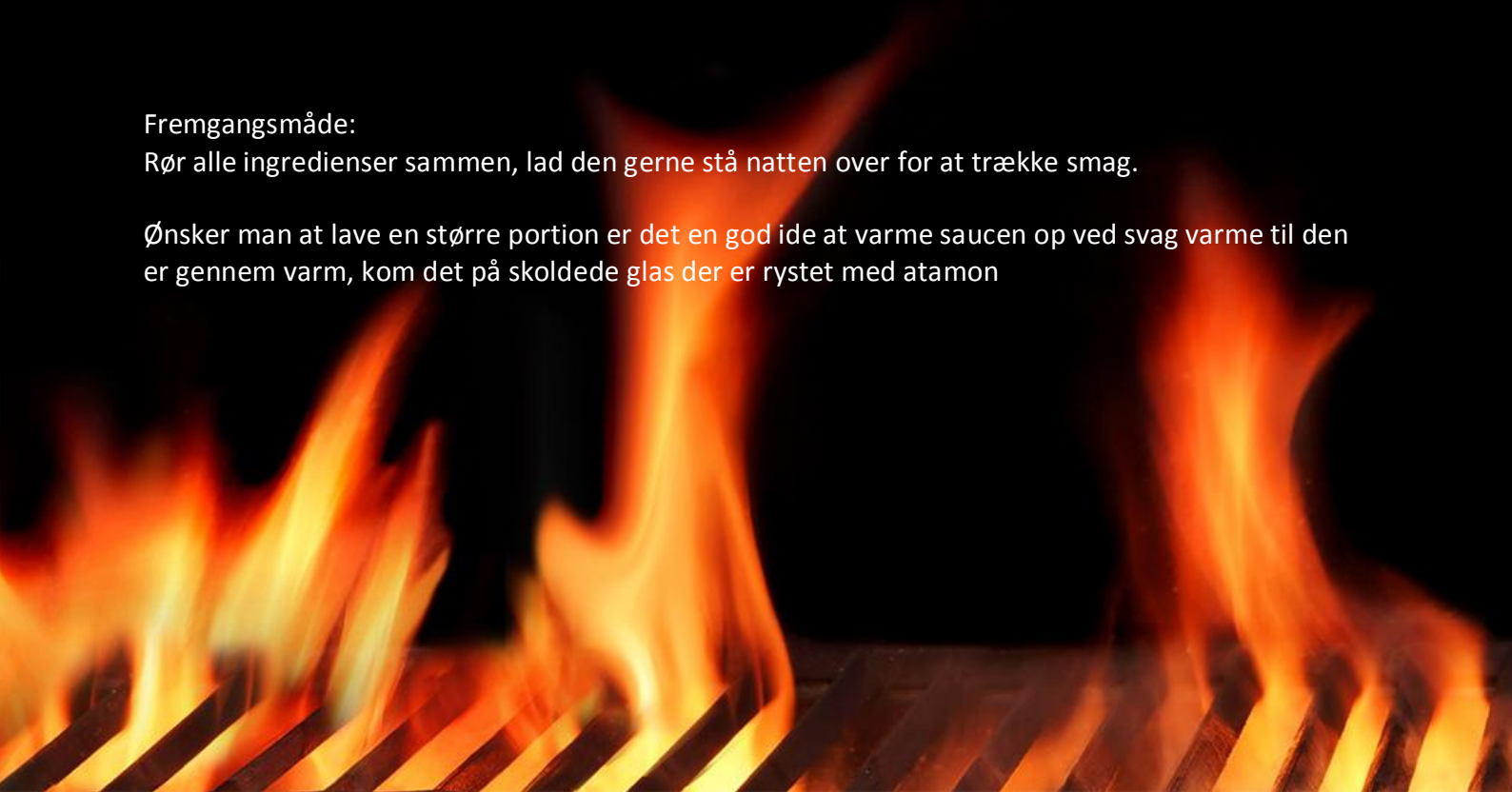
### Ingredienser

- 500 g tomatpuré
- 2 fed hvidløg
- 50 g tørrede chiliflager
- Citronsaft fra en ½ citron
- 1 tsk. støt spidskommen
- 1 knivspids støt kanel
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. sukker
- 3 dl vindrukerne olie
- Tabasco habanero sauce (juster styrken med denne)

### Fremgangsmåde:

Rør alle ingredienser sammen, lad den gerne stå natten over for at trække smag.

Ønsker man at lave en større portion er det en god ide at varme saucen op ved svag varme til den er gennem varm, kom det på skoldede glas der er rystet med atamon



## Shawarma ala MadChefsBBQ



**20 personer**

### Ingredienser

#### Marinade:

5 dl. drænet yoghurt

1 tsk. stødt spidskommen

3 tsk. løgpulver

1 tsk. paprika

½ tsk. stødt kanel

½ tsk. stødt allehånde

2 tsk. Santa Maria Pebermix

1 tsk. salt

1 spsk. god chilisaucé

Saften fra en halv citron

#### Kød:

2 kg. oksefilet

2 kg. lammeculotte

#### Diverse:

Salat, dressing, fladbrød

#### Fremgangsmåde:

Fjern afpudset fra kødstykkerne skær derefter kødet i tykke "bøffer" og bank dem med en kødhammer så de bliver tynde. Dette gøres ved at lægge kødet i en frysepose og banke det.

Bland yoghurten med krydderierne, vend dine kødstykker i marinaden og stil det i køleskabet natten over.

**SAMMEN SÆTTER VI  
GANG I GRILLEN**

Dagen efter sætter man kødet på sit spyd. Har man ikke et oprejst spyd, brug da rotisserie (her skal man sørge for at "gaflerne" spænder kødet godt sammen). Kødet sættes på skiftevis sådan at lam og okse er blandet

Bruger man en KEB-ON grill hældes 2/3 optændingsrør med briketter ned i grillen. Bruger man en almindelig grill fordeles et helt rør ud i to sider sådan at man ikke har briketter under sit spyd.

Kødet skal ca. have en time inden man skære første del af, sæt derefter spyddet tilbage og skær så løbene kød af når det er færdigt.

Serveres i fladbrød med diverse grønt. Dette er en stor portion, men meget velegnet til at fryse ned efter stegning, så er der altid en hurtig gang aftensmad i fryseren





## Fladbrød ala MadChefsBBQ



**8 fladbrød på grillen**

### Ingredienser

1 dl. vand  
1 ½ dl. mælk  
½ tsk. sukker  
½ tsk. salt  
10 gr. gær  
100 gr. speltmel  
100 gr. durum  
200 gr. hvedemel

### Fremgangsmåde:

Det hele æltes sammen i ca. 10 min. i en røremaskine. Pak røreskålen ind i madfilm og stil skålen i køleskabet til dagen efter. Del dejen i 8 boller og rul dem helt flade. Bag dem på grillen på pizzasten ved ca. 200 grader. Hold øje med brødene og vend dem gerne et par gange undervejs.



## Marokkansk lammegryde ala MadChefsBBQ



**6 personer**

### Ingredienser

800 gr. lam  
olie, smør  
4 gulerødder groftskåret  
400 gr. løg i skiver  
2 stk. hvidløgsfed  
200 gr abrikoser  
1 ds. flåede tomater  
½ tsk. spidskommen  
½ tsk. safran  
½ tsk. stødt ingefær  
2 kanel stænger  
½ tsk. sort peber  
salt

### Fremgangsmåde:

Skær lammet ud i tern á ca. 2x2 cm. brun dem i støbejernsgryden ved direkte varme, i lidt olie og smør.

Tilsæt løg og gulerødder. Kom abrikoser, hvidløg, tomat og krydderierne ved, når løg og gulerødderne har fået farve.

Ryk kullene ud til siden til indirekte varme, og lad retten simre under låg i ca. 1 ½ time til kødet er mørt, smag til med salt og peber. Serveres med fladbrød, ris og gerne en frisk salat