

## Wijnadvies: Mc Manis Viognier, Wijnkoperij Henri Bloem

### PINCHOS MORUNOS

#### Ingrediënten:

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 gram varkenshaas / kipfilet
- 1 tl korianderzaad
- 1 tl venkelzaad
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl gerookte paprikapoeder (dulce)
- 2 knoflooktenen, met zout tot een pasta gewreven
- flinke pluk saffraandraadjes
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 laurierblaadje, verkruimeld of fijngesneden
- 1 dessertlepel rode wijn azijn
- 3 dessertlepels olijfolie
- peper en zout

- Snij het varkensvlees in blokjes. Plet ze een beetje en doe ze in een kom.
- Laat de saffraan 10 minuten weken in het hete water.
- Meng alle ingrediënten door elkaar en voeg bij het vlees.
- Roer alles goed om met je handen zodat het vlees goed bedekt is met de marinade. Zet minstens 2 uur weg in de koelkast.
- Rijg het vlees aan spiesjes
- Leg ze op de BBO. Bak ze 2 minuten aan elke kant. (kan eventueel ook in de grillpan)