



Biefstuk spiesen met yoghurt/munt dressing

Ingrediënten:

1 kg biefstuk in blokjes, 4 rode uitjes in partjes,

Marinade: 1 dl. Olijfolie, 80 ml citroensap, 1 el gehakte rozemarijn

Dressing: ¼ liter magere yoghurt, 1 teentje geperste knoflook, 1 kleine komkommer geraspt, 2 el gehakte munt.

Leg de blokjes vlees in een schaal. Meng de olijfolie, citroensap en rozemarijn en giet het over het vlees. Dek de schaal af en zet hem twee uur in de koelkast. Meng de yoghurt, knoflook, komkommer munt en breng de dressing op smaak met witte peper en zeezout. Snij de rode ui in partjes en rijg deze om en om met de stukjes vlees aan in water geweekte houten spiesen.

Rooster de spiesen en serveer deze met de dressing.