**Bereklauw van het spit**

Nodig:

Rundergehakt

Veel paneermeel

Sambal

Ketjap manis

Uipoeder

Knoflookpoeder

Gerookt paprikapoeder

Uien

Bereiding:

Dag van tevoren het gehakt goed met de ingrediënten mengen en daarna tot een worst rollen. Bewaren in de koelkast zodat de worst goed stevig wordt. De dag erna breng je de BBQ met spit indirect op 170-190 graden. De worst snijdt je in stukken en rijg je om en om met stukken ui aan het spit. Op de BBQ en dan circa een uurtje garen (wel goed in de gaten houden).