

腌羊肉串

4人份

准备时间：15分钟

烹饪时间：10分钟

腌制酱汁：2小时



材料

- 800克无骨羊肩肉
- 6汤匙橄榄油
- 50克鲜姜
- 1把新鲜香菜
- 1个小红辣椒
- 1瓣大蒜
- 1汤匙咖喱汤
- 2个丁香
- 盐花

剁碎辣椒，（然后立即洗手），大蒜和生姜去皮后切成小块，切碎香菜（叶和茎），研碎丁香，接着将橄榄油倒入所有佐料中。把肉切成方块，放到酱料里，搅拌均匀，在室温下腌制2小时。

把肉块穿到串上，用大火加热10分钟，加热一半时给肉串翻面。加盐。将腌汁收汁、过滤，肉串可蘸酱汁食用。