

Kabuli Palau

Kort beskrivelse af retten:	Lammekølle med lakridsrub og krydderis – den afghanske nationalret		
Antal personer:	8-10		
<p>1 udbenet lammekølle 1 kvist persille 2-3 liter vand</p> <p>Lakridsrub: ½ spsk. løgpulver ½ spsk. hvidløgspulver ½ spsk. kanel ½ spsk. spidskommen ½ spsk. kardemomme ½ spsk. stjerneanis, pulveriseret 2 spsk. lakridspulver, Raw</p> <p>Krydderis: 200 g rosiner 500 g ris 1 spsk. kanel 1 spsk. kardemomme 1 spsk. lakridspulver, fint 1 spsk. spidskommen 2 røde chilier</p>	Grillmetode:	Indirekte	
	Grilltemperatur:	200/185° C	
	Kernetemperatur:	65-75° C	
	Udstyr:	Kødsnor GBS® Støbejernsgryde Rotisseri	
	Forberedelsestid:	1 døgn	
	Tilberedningstid:	2-3 timer	
	Sværhedsgrad (nem/middel/svær):	Middel	
I køkkenet	<p><i>Rub</i> Knus de tørre krydderier til en ensartet masse i en morter.</p> <p>Rids lammekøllen forsigtigt. Gnid rubben godt ind i kødet, udvendigt og indvendigt. Bind lammekøllen op med kødsnor, så kødet bliver ensartet i tykkelsen. Læg køllen på køl i 24 timer.</p> <p>Sæt lammekøllen på rotisserispyddet. Skyl risene, indtil vandet ikke længere er mælkehvidt. Skær chilier i grove stykker.</p>		
Ved grillen	<p>Klargør grillen til indirekte, høj varme (200 grader). Sæt støbejernsgryden i GBS®-risten, og hæld 2-3 liter vand i gryden.</p> <p>Sæt rotisserispyddet med lammekølle i rotisseriets motor, og lad kødet snurre i 2 til 3 timer. Sørg for at der hele tiden er vand i gryden under lammekøllen, da risene skal koges i gryden.</p> <p>Tag lammekøllen af grillen, når den har den rette kernetemperatur, og lad den hvile.</p> <p>Sænk temperaturen i grillen til middelhøj varme (185 grader) – fjern evt. briketter, hvis du griller på en kulgrill. Hæld ris, rosiner, krydderier og chili ned i gryden. Tilfør mere vand, hvis det er nødvendigt – risene skal være dækket af væske. Kog risblandingen i ca. 20 min. ved svag varme. Smag til med salt og peber.</p>		

	Vend hakket persille med risblandingen.
Tips	