**Balkanspies**

Angusbeef  
Iberico varken  
Celtic lam  
grillworst van kip  
biokip  
Ardens spek  
rode en gele uien  
verse paprika’s  
(rood, geel en oranje)  
courgettes  
knoflook

olijfolie  
peper en zout  
tomatenpulp  
hele, gekonfijte tomaten  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
gerookte paprika (bokaal)  
ketchup  
sweet smokey sauce  
paprikapoeder  
cayennepeper  
platte peterselie  
stokbrood

**De voorbereiding**. Halveer een paar kleine rode uien. Snijd een paar grotere gele uien in halvemaantjes voor gebruik in de saus. Schil veelkleurige puntpaprika’s met een dunschiller en snijd ze in vierkantjes. Schil een paar teentjes knoflook. Snijd courgettes op schijven en verdeel ze in vier stukken. Kies voor verschillende soorten kwaliteitsvol vlees. Snijd het vlees in grote kubussen.

**Maak de spiesen**. Neem lange platte vleespennen en rijg er het vlees eraan, afwisselend met een halve rode ui, paprika vierkantjes en stukken courgette. Kruid de spiesen met peper en zout.

**Maak de saus**. Breng de barbecue op temperatuur. Neem een lange diepe ovenschotel en giet er een flinke scheut olijfolie in. Doe er de gele uien en de rest van de paprika’s en courgettes in. Meng goed en zet de schotel in de koude zone van de barbecue. Sluit het deksel en laat de groenten een kwartiertje garen.

Voeg er dan de andere ingrediënten aan toe: tomatenpassata, een blik hele tomaten, [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm), een paar ingemaakte gerookte paprika’s met een beetje vocht uit de bokaal. Werk af met een paar scheuten ketchup en Smokey sweet sauce van Jack Daniels, als je dat in huis hebt. Kruid met zacht paprikapoeder, cayennepeper, peper en zout. Meng de saus goed en laat een nog een kwartiertje sudderen onder gesloten deksel.

**De spiesen grillen**. Zet de barbecue nu in de rookstand. Leg de spiesen op de rand van de ovenschotel met de saus, zonder dat ze de saus raken. Sluit het deksel en rook de spiesen een tiental minuutjes. Niet té lang, want dan wordt de rooksmaak van het vlees te overheersend.

Zet de ventielen terug in de normale stand voor een gemiddelde temperatuur. Sluit het deksel en laat de spiesen verder een twintigtal minuutjes grillen. Leg ze dan in de saus en laat de schotel nog een half uurtje staan in de koude zone. Werk af op het bord met gehakte platte peterselie en serveer met gegrild stokbrood.