

Badjak Spett med Getost (4 pers)

Ingredienser:

- 600g nötfärs/lammfärs
- 1 riven gul lök
- 2-3 msk Sambal Badjak
- 100g getost
- 2 msk grädde
- 1 msk Tigersås
- 1 tsk salt



Blanda samman färs med lök, salt och Sambal Badjak. Forma till långa korvar och trä upp på bambuspett. Grilla över glöd eller i ugn. Värm grädden försiktigt och smula i getosten. Rör om till osten smält och smaksätt med Tigersås. Servera med ris och wokade grönsaker.

