**Mexicaanse Kebabs**

Deze heerlijke Tex-Mex-kebabs zijn een combinatie van het Texaanse koken op de barbecue met oude Mexicaanse specerijen als bittere cacao en scherpe Spaanse pepers.

**Ingrediënten:**

450 g varkens- of lamsvlees, in blokjes van ca. 5 cm

120 g grote champignons, heel gelaten

8 laurierblaadjes

1 tl ongezoete cacao

2 tl chilipoeder

1/4 tl knoflookpoeder

1/2 tl gedroogde majoraan

zout en peper

6 el olie

2 middelgrote uien, in vieren

175 g gekookte rijst, om te serveren

1,25 dl tacosaus

**Bereidingswijze:**

Doe het vlees en de champignons in een schaal. Roer cacao, laurierblaadjes, chilipoeder, knoflookpoeder, majoraan en zout en peper door de olie. Doe dit bij het vlees en de champignons. Dek de schaal af en laat deze minstens 6 uur, liefst een nacht, in de marinade staan.

Haal het vlees, de champignons en de laurierblaadjes eruit en bewaar de marinade. Rijg afwisselend vlees, champignons, ui en laurierblaadjes op de barbecuepennen. Leg ze 15-20 minuten onder de voorverwarmde grill; draai ze regelmatig om. Als u varkensvlees gebruikt, moet het vlees doorbakken en van binnen niet roze zijn. Bedruip de kebabs met de bewaarde marinade. Meng de hete rijst met tacosaus en serveer dit op warme borden met de kebabs. Voor 4 personen.