



Kofta kebab

Gekruide gehaktworstjes met ui, platte peterselie en warme specerijen. Op de grill of in de pan een echte klassieker uit de Levantijnse keuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr gemengd gehakt of lamsgehakt
- 1 middelgrote ui
- 1 handvol platte peterselie
- 2 teentjes knoflook
- 1 kl komijn
- 1 kl paprikapoeder
- 0,5 kl kaneel
- 0,5 kl piment
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Rasp of hak de ui heel fijn en knijp het overtollige vocht er stevig uit met een schone doek of met de handen.
- 2.** Hak de peterselie fijn en pers de knoflook.
- 3.** Meng in een grote kom het gehakt met de ui, peterselie, knoflook, komijn, paprikapoeder, kaneel, piment, zout en peper.
- 4.** Kneed het mengsel minstens 3 minuten stevig door tot alles goed samenhangt en de massa licht plakkerig aanvoelt.
- 5.** Vorm met licht bevochtigde handen langwerpige worstjes van ongeveer 10 cm en druk ze eventueel rond houten of metalen spiesen.
- 6.** Grill of bak de kofta op middelhoog vuur gedurende 10 tot 12 minuten, regelmatig kerend, tot ze rondom mooi gebruind en volledig gaar zijn.

Tip

Laat het gekruide gehaktmengsel idealiter 30 minuten rusten in de koelkast voor het vormen. Zo trekken de smaken beter in en hangen de worstjes steviger samen tijdens het bakken.

Lekker met

Tabouleh en tahinsaus

Dranktip

Een frisse rosé of een glas ayran past uitstekend bij de warme specerijen van de kofta.