



Cevapi - Balkan gehaktrolletjes met ajvar

Kleine gegrilde gehaktrolletjes van rund en lam, kruidig en sappig, geserveerd met rauwe ui en zoete ajvar. Dé straatklassieker van de Balkan.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 g rundergehakt
- 200 g lamsgehakt
- 3 teentjes knoflook
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl komijn

1 rode ui
200 g ajvar
1 eetlepel zonnebloemolie
Peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng het rund- en lamsgehakt met de geperste knoflook, het bakpoeder, paprikapoeder en komijn. Kruid stevig met peper en zout.
- 2.** Kneed het gehakt 3 minuten goed door tot een samenhangende massa en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
- 3.** Vorm met natte handen kleine worstjes van ongeveer 6 cm lang en 2 cm dik.
- 4.** Verhit een grillpan of koekenpan met een beetje olie op hoog vuur.
- 5.** Grill de cevapi in 10 tot 12 minuten rondom bruin en gaar, regelmatig kerend.
- 6.** Snijd de rode ui fijn. Serveer de cevapi met de rauwe ui en een royale lepel ajvar.

Dranktip

Zero Sugar Rode Wijn (Pure the Winery) Soepele, droge rode wijn (barbera & merlot) met een aroma van kersen en rood fruit. 0 g suiker per glas. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery