



## Lamskofta van de grill met munt

*Sappige lamsgehaktspiesjes met ui, verse munt en warme kruiden, gegrild tot ze knapperig zijn aan de buitenkant. Heerlijk met yoghurtsaus en platbrood.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>12'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 600 gr lamsgehakt
- 1 ui, heel fijn gesnipperd
- 3 el fijngehakte platte peterselie
- 2 el fijngehakte verse munt
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl korianderpoeder
- 0,5 kl kaneelpoeder
- 0,5 kl piment (allspice)

1 kl zout  
0,5 kl zwarte peper  
1 mespunt cayennepeper  
olijfolie om in te vetten

## Bereidingswijze

---

1. Doe het lamsgehakt in een ruime kom.
2. Knijp het overtollige vocht uit de gesnipperde ui en voeg hem bij het gehakt samen met de peterselie, munt en knoflook.
3. Voeg de komijn, koriander, kaneel, piment, zout, peper en cayenne toe.
4. Kneed het mengsel enkele minuten stevig door tot een samenhangende, plakkerige massa. Dek de kom af met plasticfolie en laat het gehakt minstens 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verdeel het gehakt in gelijke porties. Vorm elke portie rond een platte of ronde spies door het vlees stevig aan te drukken tot een langwerpige worstje.
6. Verwarm een grillpan of barbecue op hoog vuur en vet lichtjes in met olijfolie.
7. Gril de kofta ongeveer 10 tot 12 minuten, regelmatig kerend, tot ze rondom goudbruin en gaar zijn.
8. Laat de spiesjes een tweetal minuten rusten voor je ze serveert.

### Tip

Laat het gehaktmengsel gerust een nacht in de koelkast rusten. De smaken trekken dan nog beter in en de spiesjes houden hun vorm steviger vast op de grill.

### Lekker met

Yoghurtsaus, warm platbrood en een frisse komkommersalade.

### Dranktip

Een glas gekoelde ayran of een lichte rosé past uitstekend bij de warme kruiden van de kofta.