



Köfte van lam in pitabroodjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram lamsgehakt
1 theelepel komijnpoeder
2 theelepels korianderpoeder
2 teentjes knoflook (geperst)
1 bosje munt (fijngesneden)
olijfolie
peper en zout

Voor erbij:

1 rode ui (in ringen)
1 limoen (sap)
1 eetlepel oregano
200 gram yoghurt
2 eetlepels mayonaise
2 teentjes knoflook (geperst)
1 bosje koriander
4 pitabroodjes
1/2 ijsbergsla (in fijne reepjes)
1 komkommer (in stukjes)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng het lamsgehakt met het komijn- en korianderpoeder, de knoflook, de munt, peper en zout. Kneed er langwerpige bouletjes van en rijg ze per twee aan een spiesje.
- 2.** Bestrijk ze lichtjes met olijfolie. Gril ze gaar in een gloeiend hete grillpan.



- 3.** Meng de rode-uiringen met het limoensap en de oregano. Zet even apart.
- 4.** Meng de Griekse yoghurt met de mayonaise en de 2 laatste geperste tenen knoflook. Breng op smaak met peper, zout en fijngesneden koriander.
- 5.** Serveer de köfte met de pitabroodjes, de rode ui, de ijsbergsla, de komkommer en de knoflookyoghurt.