

# Kleine balletjes, grote smaak

## Lamsköfte op een frisse manier

Lamsköfte zijn ideaal als je iets wilt maken dat snel op tafel staat, maar toch als een traktatie voelt. Ze zijn goed te combineren met veel bijgerechten en je vormt ze zoals je wilt: balletjes, worstjes of aan prikkers. Terwijl ze garen, zet je brood, groenten of salade en een sausje om te dippen klaar. Alles kan in het midden van de tafel, zodat iedereen zelf kan opscheppen.

### INGREDIËNTEN (voor ca. 4 personen)

- 500 g lamsgehakt **4200643**
- 1 teentje knoflook (geperst) **2001149**
- 1 ei **4025017**
- 1 tl komijnzaad (gekneusd) **558742**
- 1 rode peper (fijngehakt) **2001650**
- 1 tl paprikapoeder **7010042**
- 3 takjes munt (fijngehakt) **2001365**
- Olijfolie **7097121**
- 4 takjes koriander (fijngehakt) **2001182**
- Sap van een halve citroen **2000360**
- 4 takjes platte peterselie (fijngehakt) **2001663**
- Peper en zeezout naar smaak **551906** **7010182**

### Muntsaus maken (i.p.v. tzatziki)

1 Doe yoghurt, munt, citroensap, peper en zout in een blender of keukenmachine. Mix tot een gladde saus en zet in de koelkast zodat de smaken intrekken.

### Köfte voorbereiden

2 Kneus het komijnzaad in een vijzel en meng met paprikapoeder. Voeg rode peper, koriander, munt, peterselie, knoflook, olijfolie en citroensap toe. Meng dit kruidenmengsel met het lamsgehakt en het ei. Breng op smaak met zout en peper.

### Vormen

3 Draai er ca. 20 kleine balletjes of langwerpige worstjes van. Rijg ze eventueel aan satéprikkers voor een authentieke presentatie.

### Bakken of grillen

4 Leg de köfte op een ingevette bakplaat en bak ze 15-20 minuten in de oven op 180°C. Of grill ze ca. 5 minuten per kant in een grillpan/op een barbecue voor een rokerige smaak.

### Serveren

5 Garneer met extra korianderblaadjes. Serveer met de frisse muntsaus of tzatziki, flatbread of pitabroodjes en eventueel een salade van tomaat en ui.

### PRODUCTEN

- Lamsgehakt **4200643**
- Peperoni Marinato **560218**
- Tzatziki **106948**
- Pitabroodjes **4038016**
- Koriander **2001182**

BEREIDINGSWIJZE