



Köfte in tahinsaus uit de oven

op kruidige bulgursalade met dille



30-40min



2 personen

Vandaag maak je köfte uit de oven. En dat niet alleen, je gaart je kruidige gehaktworstjes ook nog eens in een romige tahinsaus. Erbij een stevig op smaak gebrachte bulgursalade met gyroskruiden, verse dille, komkommer en tomaat.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 150g bulgur ¹
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 250g rundergehakt
- 2 zakjes gyroskruiden
- 1 citroen
- 50g tahin ¹¹
- 1 minikomkommer
- 2 tomaten
- 10g verse dille

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 986kcal, vet 56.9g, koolhydraten 73.6g, eiwit 42.6g



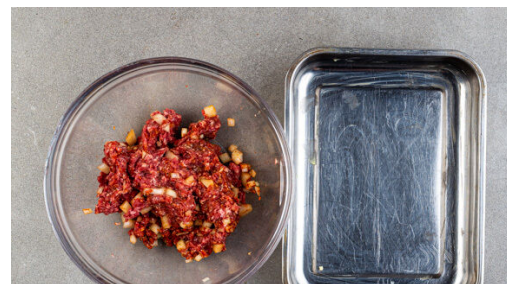
1. Bulgur koken

Verwarm de oven voor op 220° (200° hetelucht) Doe 300ml water, de **helft van het bouillonpoeder** en 1tl boter in een kleine kookpan en breng aan de kook. Voeg de **bulgur** toe, doe een deksel op de pan en draai het vuur lag. Laat 8-10min zachtjes koken, tot alle vloeistof is opgenomen en de **bulgur** gaar is.



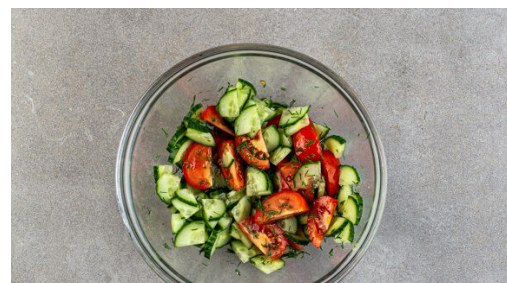
4. Saus pureren

Pers de **citroen** uit boven een hoge (maat)beker. Voeg de **tahin**, de **rest van de knoflook**, 1tl bloem en een snuf zout toe. Pureer en voeg daarbij geleidelijk 100-150ml water toe, tot er een **romige saus** ontstaat. Bedruppel de **köfte** met de **saus** en bak nog eens 5-8min in de oven, tot de **saus** is ingedikt en begint te bubbelen.



2. Gehakt kruiden

Vet de bodem van een middelgrote ovenschaal in met 1tl boter. Pel en hak de **ui** fijn. Pel en hak de **knoflook** ook fijn, of druk door een knoflookpers. Meng het **gehakt** met de **ui**, de **helft van de knoflook**, de **gyroskruiden** en een flinke snuf zout en peper.



5. Groenten kruiden

Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes. Snijd de **tomaten** in parten. Hak de **dille incl. steeltjes** grof. Meng de **komkommer**, **tomaat** en **dille** met 2el olijfolie en 1el witte azijn en breng op smaak met een snuf zout en suiker.



3. Köfte bakken

Draai met natte handen **4 worstjes** van het **gehakt**. Doe ze in de ovenschaal en bak ca. 8min in de oven.



6. Bulgursalade maken

Roer de **bulgur** los met een vork en meng met de **groenten**. Verdeel de **bulgursalade** over de borden en serveer met de **köfte in tahinsaus**.