



Turkse köfte van rundvlees

met lauwwarme rodelinzensalade



30-40min



2 personen

De Turkse keuken kent meer dan tweehonderd verschillende soorten köfte, dus als je nog een nieuw quarantaine-project zoekt liggen hier wellicht wat mogelijkheden. Voor nu maak je een versie van rundvlees en dukkah, op een lauwwarme rodelinzensalade. Erbij een frisse citroenyoghurt, als tegenhanger voor de rijke, hartige smaken.

Wat je van ons krijgt

- 1 bosui
- 1 wortel
- 1 rode paprika
- 2 tenen knoflook
- 200g rode linzen
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 citroen
- 1x rundergehakt
- 1 zakje dukkah ¹¹
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje zoete chilisaus

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- keukenrasp
- 4 satéprikkers (optioneel)

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

Kooktip

Als je geen satéprikkers hebt, kun je de köfte ook zonder prikkers bakken.

Allergenen

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

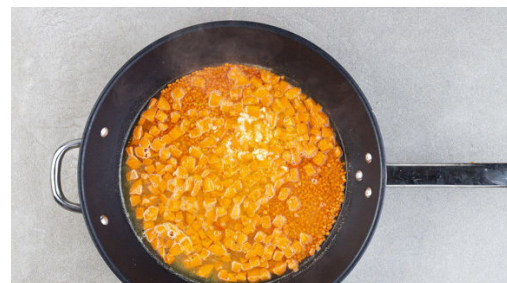
Voedingswaarde per portie

calorieën 867kcal, vet 41.4g, koolhydraten 84.8g, eiwit 48.8g



1. Groenten voorbereiden

Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in hele kleine blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** ook in kleine blokjes. Pel en snijd **1 teen knoflook** in dunne plakjes.



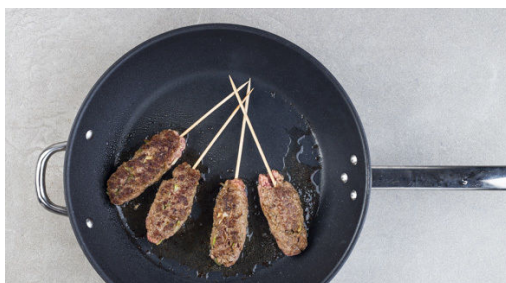
2. Groenten garen

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **linzen**, **wortel** en **knoflook** 1-2min en voeg dan 400ml water toe. Roer het **bouillonpoeder** erdoor en laat het geheel 10-12min zachtjes koken op laag vuur. Voeg in de laatste 2min de **paprika** toe. Schenk meer water in de pan als de **linzen** te droog worden.



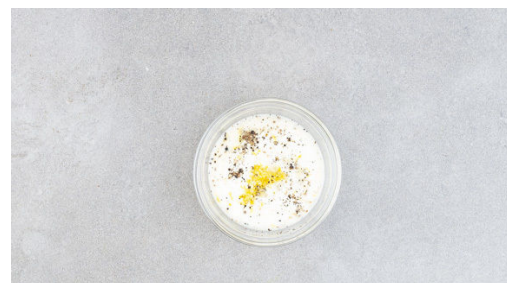
3. Citroen voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de **bosui** in schuine ringen. Pel en hak de **rest van de knoflook** fijn.



4. Köfte maken

Meng het **gehakt** met de **knoflook**, de **helft van de dukkah** en een flinke snuf zout en peper. Kneed goed en vorm **4 worstjes**. Prik ze aan satéprikkers (**zie tip, links**). Verhit een 2e grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1-2el olijfolie. Bak de **köfte** in 6-8min rondom goudbruin en gaar. Laat uitlekken op wat keukenpapier.



5. Yoghurt kruiden

Roer de **yoghurt** los met **1tl citroenrasp**, **1-2el citroensap** en een snuf zout en peper.



6. Linzensalade afmaken

Schep de **bosui** door de **lizensalade** en breng de **salade** op smaak met de **chilisaus**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Serveer de **lizensalade** met de **köfte** en de **citroenyoghurt**.