

Turkse köfte en knoflookbrood

met groene-kruidenhummus



20-30min



2 personen

Het fijne van knoflookbrood is dat dit brood bij alles lekker is. Vandaag combineren we het met een zelfgemaakte hummus van kikkererwten, basilicum en peterselie. En alsof dat nog niet genoeg is, doen ook heerlijk gekruide Turkse worstjes zijn intrede bij dit smakelijke gerecht. De show maak je af met een frisse salade van radijsjes, tomaat en komkommer. Wij weten wat we vanavond eten!

Wat je van ons krijgt

- 11
- 1,6

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- grillpan of koekenpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 821kcal, vet 42.5g, koolhydraten 64.4g, eiwit 40.8g



1. Brood voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng **2/3e van de knoflook** met 1el olijfolie en een snuf zout. Snijd de **baguettes** in de lengte doormidden en besprenkel de snijvlakken met **knoflookolie**. Bak het **brood** op een bakplaat met bakpapier in 8-10min in de oven goudbruin en knapperig.



4. Köfte maken

Meng het **gehakt** met **2tl Habesha's berbere spice mix**, zout en peper en kneed tot een egaal mengsel ontstaat. Vorm met natte handen vingerdikke, lange **worstjes**. Dit zijn de **köfte**.



2. Hummus maken

Hak de **basilicum** en **peterselie** grof. Giet de **kikkererwten** af in een zeef en was ze grondig. Doe de **kikkererwten** met **3/4e van de verse kruiden**, de **rest van de knoflook**, **tahin**, zout, peper, 2el olijfolie, 1el azijn en 80ml water in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer glad. Breng de **hummus** evt. op smaak met peper en zout.



5. Köfte bakken

Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **köfte** 2-3min per zijde totdat ze goudbruin en gaar zijn.



3. Groenten snijden

Snijd de **tomaat** in 8 partjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in vingerdikke staafjes. Verwijder het groen van de **radijsjes** en snijd de **radijsjes** doormidden.



6. Serveren

Meng de **radijsjes**, **tomaat** en **komkommer** met 1-2tl azijn, 1tl olijfolie, zout en peper. Schep de **hummus** op de borden en plaats de **köfte** in het midden. Geef de **groenten** erbij en bestrooi **alles** met de **rest van de kruiden**. Serveer met het **knoflookbrood**.