



Turkse köfte van rundergehakt

met lauwarme rodelinzensalade



30-40min



2 personen

De Turkse keuken kent meer dan tweehonderd verschillende soorten köfte. Onze versie maak je van rundergehakt en dukkah, op een lauwarme rodelinzensalade. Erbij een frisse citroenyoghurt, als tegenhanger voor de rijke, hartige smaken.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 rode paprika
- 2 tenen knoflook
- 200g rode linzen
- 10g runderbouillonpoeder
- 1 citroen
- 1 bosui
- 250g rundergehakt
- 10g dukkah
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 50ml zoete chilisaus

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- 4 satéprikkers
- maatbeker
- keukenrasp

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

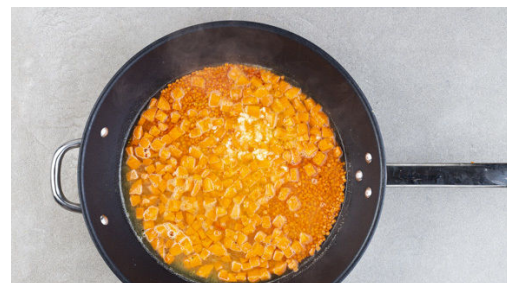
Voedingswaarde per portie

calorieën 905kcal, vet 45.9g, koolhydraten 84.7g, eiwit 48.0g



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.



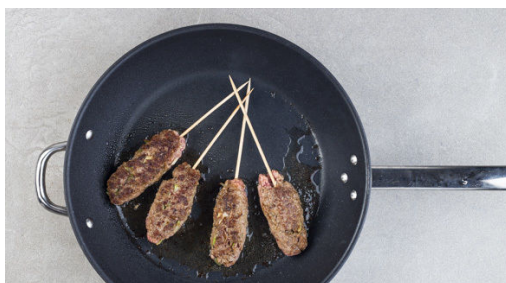
2. Groenten garen

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.



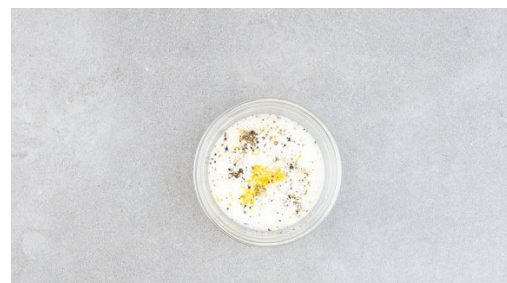
3. Citroen voorbereiden

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 snuf zout en peper. Kneed goed en vorm **4 worstjes**. Prik ze aan satéprikkers (**zie tip, links**). Verhit een 2e grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el 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 **linzensalade** en breng de **salade** op smaak met de **zoete chilisaus**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Serveer de **linzensalade** met de **köfte** en de **citroenyoghurt**. Bestrooi evt. met de **rest van de dukkah**.