



Turkse köfte en knoflookbrood

met groene-kruidenhummus



ca. 25min



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 hun 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

- 1 teen knoflook
- 2 pistolets ¹
- 30g verse kruidenmix: peterselie & basilicum
- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje tahin ¹¹
- 1 tomaat
- 1 minikomkommer
- 1 bosje radijsjes
- 1x rundergehakt
- 5g Habesha's Berbere spice blend

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote barbecue, grillpan of koekenpan
- maatbeker
- staafmixer
- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 870kcal, vet 42.7g, koolhydraten 74.2g, eiwit 42.4g



1. Brood voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C of steek de BBQ aan. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng **2/3e van de knoflook** met 1el olijfolie en een snuf zout. Snijd de **pistolets** in de lengte doormidden en besprenkel de snijvlakken met **knoflookolie**. Bak het **brood** in 5-8min goudbruin en knapperig op de BBQ of op een bakplaat met bakpapier in de oven.



4. Köfte maken

Kneed het **gehakt** met **2tl Habesha's berbere spice blend**, zout en peper in een kom 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. Proef en breng de **hummus** evt. op smaak met peper en zout.



5. Köfte bakken

Bij gebruik van de BBQ: bak de **köfte** in 2-3min per zijde goudbruin en gaar. *Bij gebruik van een grillpan of grote koekenpan:* Verhit 1el plantaardige olie in de pan en bak de **köfte** in 3-4min per zijde goudbruin en gaar.



3. Groenten snijden

Snijd de **tomaaten** in partjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vingerdikke staafjes. Verwijder de groene blaadjes 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 en plaats de **köfte** in het midden. Geef de **groenten** erbij en bestrooi **alles** met de **rest van de kruiden**. Serveer met het **knoflookbrood**.