



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 ^{1,6}
- 30g verse kruidenmix: peterselie & basilicum
- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje tahin ¹¹
- 1 tomaat
- 1 minikomkommer
- 1 bosje radijsjes
- 1x rundergehakt
- 1 zakje shoarmakruiden

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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



1. Knoflookbrood maken

Verwarm de oven voor op 200°. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng **2/3e van de knoflook** met 1el olijfolie en een snuf zout. Snijd de **broodjes** in de lengte doormidden en besprenkel de snijvlakken met **knoflookolie**. Bak het **brood** op een bakplaat met bakpapier in 4-6min in de oven af.



4. Köfte maken

Kneed het **gehakt** met **1-1,5tl shoarmakruiden**, 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 kruiden**, de **rest van de knoflook**, **tahin**, zout, peper, 2el olijfolie, 1el azijn en 80ml water in een hoge (maat)beker. Pureer glad en breng de **hummus** evt. op smaak met peper en zout.



5. Köfte bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan of grillpan en bak de **köfte** in 3-4min per zijde goudbruin en gaar.



3. Groenten snijden

Snijd de **tomaat** in partjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vingerdikke staafjes. Verwijder de blaadjes en halveer de **radijsjes**.



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**.