



BBQ-special: tahin-citroenvarkenslapjes

en harissaköfte van rundergehakt



ca. 30min



2 personen

Met dit barbecue-pakket reizen we richting het Midden-Oosten, waar tahini een veelgebruikt ingrediënt is. Het is bijvoorbeeld een van de belangrijkste ingrediënten van hummus. Je marineert er dit keer je malse varkenslapjes mee. Verder draai je kruidige harissaköfte van mals rundergehakt. Tip: geef er geroosterde pita's en een frisse yoghurtsaus bij.

Wat je van ons krijgt

- 8 satéprikkers
- 1x rundergehakt
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissa
- 1 citroen
- 1 zakje tahin ¹¹
- 2 varkenslapjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- barbecue of grillpan
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

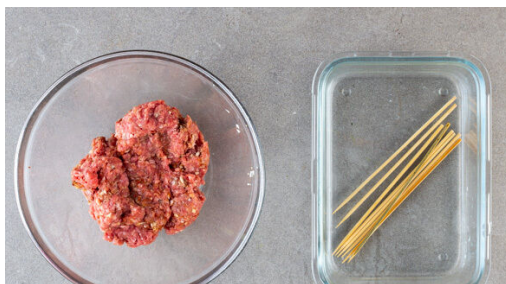
Wil je de kruiding van de köfte controleren? Bak dan een klein beetje van het gehakt in de pan. Proef en voeg naar wens meer harissa toe.

Allergenen

sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 619kcal, vet 41.1g, koolhydraten 5.9g, eiwit 55.5g



1. Gehakt kruiden

Steek de barbecue aan. Week de **satéprikkers** in een kom koud water, zodat ze later niet splinteren. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng het **gehakt** met de **knoflook**, **1-2tl harissa** en 1/4tl zout (**zie tip, links**).



2. Köfte vormen

Knead een egaal mengsel van het **gehakt** en rol er **8 balletjes**. Vorm daar korte, stevige **worstjes** van: dit zijn de **köfte**. Rijg de **köfte** aan de **satéprikkers**.



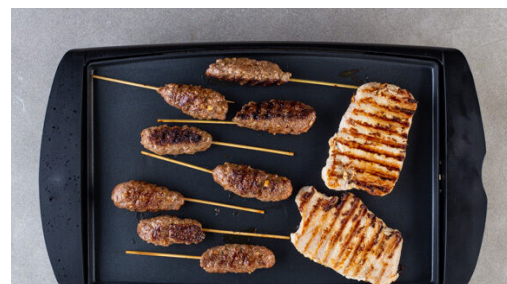
3. Marinade maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng **2-3el citroensap** met de **citroenrasp**, **1el tahin**, 1el water, 1el olijfolie en 1/4tl zout.



4. Vlees marineren

Wrijf de **varkenslapjes** in met de **tahinmarinade**.



5. Vlees bakken

Op de barbecue: bak de **varkenslapjes** om en om 6-8min. Bak de **köfte** in 5-7min rondom goudbruin en gaar.

In een grillpan: verhit de grillpan op middelhoog vuur. Bak de **varkenslapjes** 5-6min per zijde tot ze gaar zijn. Bak de köfte in 12-15min rondom goudbruin en gaar.



6. Serveersuggestie

Serveer de **varkenslapjes** en **köfte** met je favoriete bulgur- of kikkererwtensalade. Of serveer met brood, hummus en andere lekkere dips.