



Shoarmagehaktballen met ovengroenten

en een saus van tahin en citroen



ca. 45min



2 personen

Vandaag maken we shoarma met een twist. In plaats van vlees gegrild op een spies, verwerken we geurige shoarmakruiden in lekkere gehaktballetjes. We bakken ze heel eenvoudig samen met broccoliroosjes en aardappelblokjes in de oven. Voeg daar een romige, frisse citrusdressing met tahini en knoflook en een frisse salsa van tomaat en munt aan toe en je vergeet dat er ooit een andere versie bestond...

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 10g verse munt
- 1x broccoli
- 1 netje vastkokende aardappels
- 1x rundergehakt
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 zakje tahin¹¹
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 811kcal, vet 49.4g, koolhydraten 50.5g, eiwit 39.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Halveer de **citroen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Pluk de **muntbaaldjes** van de stengels en snijd ze fijn.



4. Gehaktballen maken

Knead de **kruidenmix**, de **helft van de knoflook**, **3/4e van de munt** en 1/2tl zout door het **gehakt**. Vorm er met vochtige handen ca. **6 ballen** van. Voeg de **gehaktballen** na 10min baktijd toe aan de bakplaat met **groenten** en bak nog 10-15min, tot het **vlees** goudbruin en gaar is.



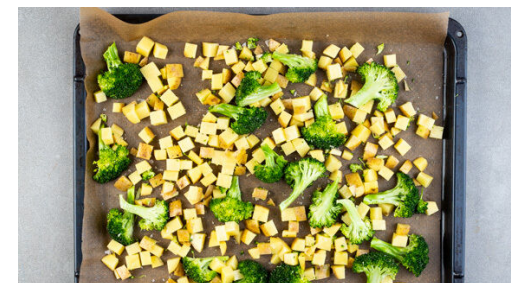
2. Groenten snijden

Snijdt de **broccoli** in hapklare roosjes. **Tip:** Als je wil kun je de **stronk** schillen en ook klein snijden. Snijd de **aardappels mét schil** in blokjes van ca. 1cm.



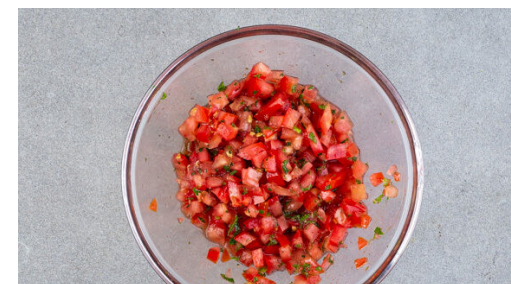
5. Saus maken

Maak een **saus** van de **tahin**, de **rest van de knoflook**, **1el citroensap**, 2el water en een flinke snuf zout. Proef en breng op smaak met meer citroensap en water.



3. Groenten bakken

Verdeel de **broccoli** en de **aardappel** over een bakplaat met bakpapier en meng met 2el olijfolie en 1/2tl zout. Bak ca. 10min in de oven.



6. Afmaken en serveren

Snijdt de **tomaten** in blokjes van ca. 0,5cm. Meng ze met de **rest van de munt**, 1tl olijfolie en een snuf zout. Verdeel de **groenten** en **gehaktballen** over de borden. Druppel de **tahinsaus** eroverheen en garneer met de **tomatensalsa**. Serveer de **citroenpartjes** erbij.