



Oosters gekruide pitabroodjes

met lamsköfte en munt-pistachepesto



20-30min



2 personen

Deze te gekke pitabroodjes met lamsköfte moet je gewoon geprobeerd hebben! Köfte zijn typisch Turkse, langgerekte gehaktballetjes. Wees gerust, er zijn geen moeilijke fratsen voor nodig om ze te maken, want je bakt ze lekker makkelijk in de oven! De köfte verdwijnen vervolgens met de komkommer-tomatensalade en frisse pistachepesto in vers afgebakken pitabroodjes. Street food op zijn best!

Wat je van ons krijgt

- 15
- 1
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- bakpapier
- maatbeker
- koekenpan
- oven
- staafmixer

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

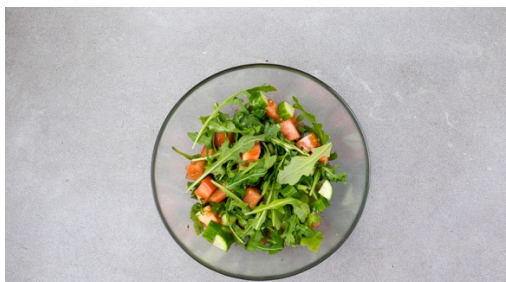
Voedingswaarde per portie

calorieën 805kcal, vet 37.5g, koolhydraten 71.5g, eiwit 41.1g



1. Köfte bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Doe het **gehakt** met de **Aladdin's spice mix**, 1/4tl zout en peper in een kom en kneed tot een egaal mengsel. Verdeel het **gehaktmengsel** in 6 porties en kneed tot langwerpige **gehaktballen**. Plaats de **köfte** op de bakplaat met bakpapier en bestrijk met een laagje olijfolie. Bak 12-15min in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn.



4. Groenten snijden

Snijd de **mini-komkommer** in de lengte doormidden en snijd de helften nog eens in de lengte doormidden. Snijd in stukjes. Snijd de **vleestomaat** in vieren en dan in stukjes. Doe de **tomaat**, **komkommer** en **rucola** in een kom en breng op smaak met peper en zout.



2. Ui bakken

Halveer, pel en snijd intussen de **ui** in hele dunne halve ringen. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **ui** met een flinke snuf zout toe. Bak al roerend tot de **ui** bruin begint te worden en zet het vuur dan middellaag-laag. Bak al af en toe roerend 10-12min totdat de **ui** knapperig is. Neem de pan van het vuur.



5. Pesto maken

Pluk de **muntblaadjes** en doe de **steeltjes** weg. Doe **3/4e van de blaadjes** met de **pistachenoten**, 1-2el olijfolie en 1el water in een hoge maatbeker en verkruiemel de **kaas** er grof over. Pureer glad met een staafmixer en voeg evt. 1-2el water toe voor een dunnere **pesto**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Pitabroodjes afbakken

Plaats de **pitabroodjes** op een rooster of bakplaat met bakpapier en bak ze in 4-6min in de oven af. Alternatief kun je ze in een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur toosten totdat ze goudbruin zijn. Laat de **broodjes** afkoelen voor je ze opensnijdt.



6. Salade afmaken

Roer de **rest van de munt** door de **salade**. Leg de **pitabroodjes** plat op de snijplank en snijd ze open (maar niet helemaal door). Besmeer met de **pesto**, vul ze met een lepel **salade** en **1,5-2 köftes** per **broodje**. Top met de **gebakken ui** en besprenkel met de **rest van de pesto**.