



Kofta kebab

Gekruide worstjes van gehakt met ui, peterselie en warme specerijen. Op de grill of in de pan een echte klassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr gemengd gehakt of lamsgehakt
- 1 ui
- 1 handvol platte peterselie
- 2 teentjes look
- 1 kl komijn
- 1 kl paprikapoeder
- 0,5 kl kaneel
- 0,5 kl piment
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Rasp of hak de ui heel fijn en knijp het vocht eruit.
2. Hak de peterselie fijn en pers de look.
3. Meng in een kom het gehakt met de ui, peterselie, look, komijn, paprikapoeder, kaneel, piment, zout en peper.
4. Kneed het geheel 3 minuten stevig door zodat het goed samenhangt.
5. Vorm met natte handen langwerpige worstjes rond spiesen of gewoon losse rolletjes.
6. Grill of bak ze 10 à 12 minuten, regelmatig kerend, tot ze mooi bruin en gaar zijn.
7. Serveer met tabouleh en tahinsaus.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)