



Kibbeh

Krokante kroketten van bulgur en gehakt met een hartige vulling van gehakt, ui en pijnboompitten. Een feestelijk Levantijns hapje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

200 gr fijne bulgur
300 gr mager rundsgehakt (voor de korst)
1 ui (voor de korst)
300 gr gemengd gehakt (voor de vulling)
1 ui (voor de vulling)
40 gr pijnboompitten
1 kl kaneel
1 kl piment

zout en peper

zonnebloemolie om te frituren

Bereidingswijze

1. Week de bulgur 20 minuten in water en knijp goed uit.
2. Voor de korst: mix de bulgur met het magere gehakt, een fijngesneden ui, kaneel, zout en peper tot een stevige, kneedbare massa.
3. Voor de vulling: stoof een gesnipperde ui glazig, voeg het gemengde gehakt toe en bak los. Roer de pijnboompitten, piment, zout en peper erdoor en laat afkoelen.
4. Neem een bal van het korstmengsel, hol uit met een natte vinger tot een holletje, vul met de gehaktvulling en sluit af tot een ovaal.
5. Verhit de olie tot 175 graden en frituur de kibbeh 4 à 5 minuten goudbruin.
6. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer warm met yoghurtsaus.

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