



Kibbeh

Krokante kroketten van fijne bulgur en rundergehakt met een hartige vulling van gehakt, ui en pijnboompitten. Een feestelijk Levantijns hapje dat perfect is als voorgerecht of als onderdeel van een mezze-tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	20'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

Voor de korst:

200 gr fijne bulgur

300 gr mager rundergehakt

1 middelgrote ui, fijngesneden

1 kl gemalen kaneel

zout en peper naar smaak

Voor de vulling:

300 gr gemengd gehakt (rund en lam)

1 middelgrote ui, fijngesnipperd

40 gr pijnboompitten

1 kl gemalen piment

zout en peper naar smaak

Om te frituren:

zonnebloemolie

Bereidingswijze

- 1.** Doe de bulgur in een kom, overgiet met koud water en laat 20 minuten weken. Giet af en knijp de bulgur goed uit met de handen zodat alle overtollige vocht verdwijnt.
- 2.** Meng de uitgeknepen bulgur met het magere rundergehakt, de fijngesneden ui, de kaneel, zout en peper. Kneed alles goed door tot een stevige, homogene massa die niet aan de handen kleeft. Zet koel weg.
- 3.** Verhit een scheut olie in een pan op middelhoog vuur. Stoof de fijngesnipperde ui glazig, voeg het gemengde gehakt toe en bak het rul. Roer de pijnboompitten en de piment erdoor, breng op smaak met zout en peper en laat de vulling volledig afkoelen.
- 4.** Bevochtig je handen met water. Neem telkens een bolletje korstmassa ter grootte van een walnoot, hol het uit met een natte vinger tot een gelijkmatige kom, schep een koffielepel vulling in het holletje en sluit de massa zorgvuldig af. Vorm de bal tot een ovaal met spitse uiteinden. Herhaal tot alle massa opgebruikt is.
- 5.** Verhit ruim zonnebloemolie in een frituurpan of diepe kookpot tot 175 graden. Frituur de kibbeh in porties van 4 tot 5 stuks gedurende 4 tot 5 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn. Schud de mand tussentijds voorzichtig.
- 6.** Laat de kibbeh uitlekken op keukenpapier en serveer onmiddellijk.

Tip

Zorg dat de vulling volledig afgekoeld is voor je ze in de korst verwerkt, anders wordt de massa te zacht en scheuren de kibbeh open tijdens het frituren. Werk steeds met vochtige handen voor een gladde afwerking.

Lekker met

Serveer met een frisse yoghurtsaus of een dip van labneh met gehakte munt en een scheutje olijfolie. Een salade van tomaat, komkommer en peterselie maakt het geheel compleet.

Dranktip

Een gekoelde Libanese witte wijn zoals Ksara Blanc de Blancs past uitstekend bij de kruidige smaken. Wie liever geen alcohol drinkt, kiest voor een glas ayran of koud bronwater met een schijfje citroen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be