



Cevapi - Balkan gehaktrolletjes met ajvar

Kleine gegrilde gehaktrolletjes van rund en lam, kruidig en sappig, geserveerd met rauwe ui en zoete ajvar. Dé straatklassieker van de Balkan.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 400 g rundergehakt
- 200 g lamsggehakt
- 3 teentjes knoflook
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl komijn

1 rode ui
200 g ajvar
1 el zonnebloemolie
Peper en zout

Bereidingswijze

1. Meng het rund- en lamsgehakt met de geperste knoflook, het bakpoeder, paprikapoeder en komijn. Kruid stevig met peper en zout.
2. Kneed het gehakt 3 minuten goed door tot een samenhangende massa en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
3. Vorm met natte handen kleine worstjes van ongeveer 6 cm lang en 2 cm dik.
4. Verhit een grillpan of koekenpan met een beetje olie op hoog vuur.
5. Grill de cevapi in 10 tot 12 minuten rondom bruin en gaar, regelmatig kerend.
6. Snijd de rode ui fijn. Serveer de cevapi met de rauwe ui en een royale lepel ajvar.

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