



Lamskofta van de grill met munt

Sappige lamsgehaktspiesjes met ui, verse munt en warme kruiden, gegrild tot ze knapperig zijn aan de buitenkant. Heerlijk met yoghurtsaus en platbrood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 600 gr lamsgehakt
- 1 ui, heel fijn gesnipperd
- 3 el fijngehakte platte peterselie
- 2 el fijngehakte verse munt
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl korianderpoeder
- 0,5 tl kaneelpoeder
- 0,5 tl piment (allspice)

1 tl zout
0,5 tl zwarte peper
1 snuf cayennepeper
olijfolie om in te vetten

Bereidingswijze

1. Doe het lamsgehakt in een ruime kom.
2. Knijp overtollig vocht uit de gesnipperde ui en voeg ze bij het gehakt samen met de peterselie, munt en knoflook.
3. Voeg de komijn, koriander, kaneel, piment, zout, peper en cayenne toe.
4. Kneed het mengsel enkele minuten stevig tot een samenhangende, plakkerige massa. Dek af en laat 20 minuten in de koelkast rusten.
5. Verdeel het gehakt in porties en vorm rond platte of ronde spiesen langwerpige worstjes door het vlees stevig aan te drukken.
6. Verwarm een grillpan of barbecue op hoog vuur en vet lichtjes in met olijfolie.
7. Gril de kofta ongeveer 10 tot 12 minuten, regelmatig kerend, tot ze rondom goudbruin en gaar zijn.
8. Laat de spiesen kort rusten en serveer met yoghurtsaus, warm platbrood en een frisse salade.

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