



## Turkse Iskender kebab

*Een beroemd gerecht uit Bursa: dun gesneden gekruid lamsvlees op krokante pita, overgoten met tomatensaus, een lepel yoghurt en gesmolten boter. Rijk en troostend.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Hoofdgerecht

### Ingrediënten

- 600 gr lamsvlees, in heel dunne reepjes
- 3 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 0,5 tl oregano
- 2 pitabroden
- 400 gr passata (gezeefde tomaten)
- 1 el tomatenpuree

300 gr Griekse yoghurt  
60 gr boter  
1 tl gedroogde muntblaadjes  
zout en peper  
verse peterselie

## Bereidingswijze

---

1. Meng het lamsvlees met de olijfolie, geperste knoflook, komijn, paprikapoeder, oregano, zout en peper en laat minstens 2 uur marineren.
2. Verwarm de passata met de tomatenpuree in een pannetje, kruid met zout en peper en laat 10 minuten zachtjes pruttelen tot een gladde saus.
3. Bak het gemarineerde lamsvlees in een hete pan in porties tot het goudbruin en gaar is.
4. Snijd de pitabroden in blokjes, bak of rooster ze krokant en verdeel ze over de borden.
5. Schep het gebakken lamsvlees over de krokante pita.
6. Lepel de warme tomatensaus royaal over het vlees.
7. Smelt de boter met de gedroogde munt tot ze lichtbruin en geurig is.
8. Voeg een royale lepel Griekse yoghurt naast het vlees toe en overgiet het geheel met de warme muntboter.
9. Bestrooi met verse peterselie en serveer meteen zolang alles nog warm is.

---

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