

Turkse köfte

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijk kruidige köfte zijn dikke plakjes gehakt met diverse kruiden uit de Turkse keuken. je kunt ze vergelijken met de Turkse Adana kebab, maar dan in het klein. Eet ze lekker met een rijst of een aardappelgerecht of steek ze tussen een broodje of panini. Zo diverse kan dit stukje vlees zijn.

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 700 gram rundergehakt
- 25 gram glutenvrij paneermeel
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel chilivlokken
- 2 theelepels paprikapoeder
- 2 theelepels komijnpoeder
- 3 theelepels knoflookkruidenmix
- zout naar smaak
- 1 eetlepel gedroogde peterselie of een paar takjes vers fijngesneden
- 1 theelepel gemberpoeder
- 2 theelepels knoflookzout
- 2 theelepels mosterd
- 25 gram zonnebloemolie
- 1 volle theelepel tomatenpuree

Bereidingswijze:

1. Meng alle ingrediënten samen, kneed dit goed samen.
2. Laat zolang mogelijk marineren voor een diepere smaak.
3. Maak er bolletjes van en druk iets platter tot 2 cm dik.
4. Vet de koekenpan iets in met een scheutje olie en laat goed heet worden. Braad de köftes aan beide kanten mooi bruin.
5. Serveer in een broodje of met een gerecht. Ook lekker in een paninibroodje.

Notities: