



Hoofdgerechten

Lam-kofta kebabs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de worstjes

2 eetlepels paprikapoeder
1 theelepel cayennepeper
1 bosje munt (fijngehakt)
2 lookteentjes (geperst)
600 gram lamsgehakt
1 sjalot (gesnipperd)
1 theelepel honing
olijfolie
peper
zout

Voor de yoghurtsaus

200 milliliters volle yoghurt
1 eetlepel limoensap
1 eetlepel sesamolie
1/2 theelepel komijn
peper
zout

4 pitabroodjes

Bereidingswijze

Meng de munt, honing, paprikapoeder, cayennepeper, sjalot en look onder het gehakt en kruid met peper en zout. Vorm ovale worstjes van het gehakt en rijg ze aan spiesjes. Zet koel.

Roer de sesamolie, limoensap en komijn onder de yoghurt. Kruid met peper en zout.

Bestrijk de lamspiesjes met olie en bak ze in 15 minuten goudbruin en gaar op de barbecue. Keer regelmatig om. Bak ook de pitabroodjes goudbruin op de barbecue.

Serveer de spiesjes met de yoghurtsaus en het pitabrood.

Keukenbenodigdheden

Satéprikkers

Barbecue

