



Hoofdgerechten

Turks gevulde pannenkoeken met lamsgehakt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het dipsausje

50 gram volle yoghurt
2 eetlepels limoensap
2 eetlepels ketchup
chilisaus

Voor het deeg

125 milliliters water (lauw)
1/2 theelepel gedroogde gist
1 eetlepel arachideolie
250 gram bloem
1/2 theelepel suiker
1/2 theelepel zout

Voor de vulling

300 gram lamsgehakt
100 gram feta (verbrokkeld)
200 gram spinazie (verse, grof gesneden)
2 lookteentjes (geperst)
1/2 ui (fijngesnipperd)
2 theelepels komijnzaad (gekneusd)
1 theelepel cayennepeper
1 snuifje chilivlokken
zout

Turkse pannenkoeken die jou kebab snel doen vergeten! Deze heerlijke gevulde pannenkoeken van lamsgehakt en yoghurt dressing zijn een pareltje uit de Turkse keuken. Laat je verrassen en geniet!

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor het dipsausje en zet in de koelkast.

Los de gist op in het water. Doe de bloem, zout, suiker en olie in een keukenmachine met deeghaak en voeg langzaam al knedend het gistwater toe. Kneed een 10-tal minuten. Dek het deeg af en laat 45 minuten rijzen op kamertemperatuur.

Verhit een pan en stoof de ui en geperste look glazig. Voeg het lamsgehakt en de komijnzaadjes toe. Bak het gehakt aan en kruid bij met cayennepeper en zout.

Meng de spinazie met feta en chilivlokken en doe in de pan bij het gehaktmengsel. Roer alles goed onder mekaar zodat de spinazie wat slinkt.

Verdeel het deeg in 4 stukken en maak er balletjes van. Dek de balletjes af met folie en laat nog 15 minuten rijzen. Rol hierna de ballen uit tot een dun stuk deeg. Doe 1/4 van de vulling op het deeg, bestrijk de rand van het deeg met olie, vouw het deeg dubbel en druk de rand goed dicht.

Verwarm een pan en bak de Turkse pannenkoeken zonder vetstof goudbruin en gaar. Serveer de pannenkoeken met de frisse yoghurt-chilidip.

