

Ingrediënten

Voor de balletjes:

600 g lamsgehakt

3 teentjes look, geperst

0,25 bot koriander, fijngehakt

0,25 bot peterselie, fijngehakt

1 kl harissa

2 sjalotjes, gesnipperd

2 el kikkererwten

2 eieren

Koolsla (1137)

1 kleine witte kool

5 wortelen

200 ml witte wijnazijn

100 ml honing

0,5 kl sesamolie

peper en zout

Tzatziki (1133)

1 komkommer

500 ml Griekse yoghurt

3 teentjes look, geperst

peper en zout



Overige ingrediënten

4 pitabroodjes

olijfolie

peper en zout

Bron



EEN RECEPT VAN NJAM!

CHEF

Dominique
Persoone



<https://njam.tv/recepten/lamsgehaktballetjes-met-tzatziki-koolsla-en-pitabrood>

Recept

Maak de gehaktballetjes:

Meng alle ingrediënten voor de lamsgehaktballetjes in een grote kom tot een homogene massa. Rol van het gehakt kleine soepballetjes. Kook ze kort gaar in gezouten water en bak ze daarna goudbruin in een scheutje olijfolie.

Maak de koolsla:

Snijd de witte kool in zeer fijne reepjes en rasp de wortelen fijn. Meng in een kom de witte wijnazijn met de honing, sesamolie, peper en zout. Laat hierin de groentjes marineren.

Maak de tzatziki:

Ontpit de komkommer en rasp hem fijn. Doe de pulp in een zeef en bestrooi met zout. Zet even aan de kant zodat het teveel aan vocht kan vrijkomen. Spoel de pulp vervolgens af en druk er zo veel mogelijk vocht uit. Meng nu de uitgelekte komkommerpulp met de Griekse yoghurt, geperste look, peper en zout.

SERVEREN:

Vul de pitabroodjes met de koolsla en enkele gehaktballetjes. Serveer met de tzatziki.

Info Martine Lycke 10/10/2019

In grote kom mengen en bolletjes maken:

350 g lamsgehakt + 250 g americain gebruikt
+ 2 eitjes
+ 3 grote el kikkererwtenmeel
+ look
+ korianderpoeder (mocht meer)
+ peterselie
+ 1 witte ui gesnipperd
2 kl harisa (mocht meer)

Bolletjes in kokend water laten garen – enkele minuten
En daarna bakken in de pan met wat olijfolie en boter

Koolsla en tzatiki zie 1137 en 1133

Fotos

