

Dolma's

Wat heb je nodig?

100 gr bulgur
zout
½ ui
1 el olijfolie
30 gr. pijnboompitten
1 tl. geroosterd sesamzaad
½ tl. korianderpoeder
¼ bosje bladpeterselie
½ biologische sinaasappel
2 rode puntpaprika's
versgemalen peper

Voor de yoghurtsaus:

200 gr volle of Turkse yoghurt
½ biologische sinaasappel
1 biologische limoen
2 takjes fijngehakte munt (alleen de blaadjes)
2 takjes fijngehakte verse koriander (alleen de blaadjes)
zout
versgemalen peper

Wat moet je doen?

Verwarm de barbecue tot 150 gr. en kook de bulgur in ruim zout volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Pel en snipper de ui en verhit olijfolie in een pan.

Bak de ui glazig, voeg er de pijnboompitten aan toe en bak dan mooi bruin.

Voeg dan het sesamzaad en korianderpoeder toe en roer alles goed.

Doe dit mengsel in een schaal en roer hier de gare bulgur doorheen.

Snijd de peterselie fijn, rasp de sinaasappelschil en roer dit door het bulgurmengsel.

Breng alles op smaak met peper en zout.

Snijd de paprika's overlangs open en vul ze met het bulgurmengsel.

Rooster de gevulde paprika's gedurende 8 á 10 minuten op de barbecue.

Doe voor de saus de yoghurt in een kom, rasp de schil van de sinaasappel en limoen.

Pers de vruchten uit en roer dan schil en sap door de yoghurt.

Roer de munt en koriander door de yoghurt en breng het geheel op smaak met peper en zout.

Köfte

Wat heb je nodig?

750 gr. lamsgehakt
geraspte schil van ½ biologische citroen
1 teentje knoflook
2 el. fijngehakte verse muntblaadjes
2 el. fijngehakte verse korianderblaadjes
1 tl. scherp paprikapoeder
1 el. ras al hanout
2 tl. grof zeezout

Wat moet je doen?

Meng het gehakt met alle overige ingrediënten.
Kneed het vlees om zes lange metalen spiesen en druk goed vast aan.
Maak zo spiesen van 20 cm. lang en 2,5 cm. breed.
Haal het rooster van de barbecue en verwarm de barbecue tot 230 a 250 graden.
Leg twee bakstenen in de barbecue: hierop kunnen de uiteinden van de spiesen rusten.
Rooster de spiesen 3 á 4 minuten aan elke kant.

Lavash-brood

Wat heb je nodig?

500 gr. patentbloem, plus wat extra om mee te bestuiven

½ el. zout

20 gr. bakpoeder

25 gr. suiker

115 gr. gesmolten ongezoeten boter

3,75 dl. lauwwarm water

1 ei

Wat moet je doen?

Verwarm de barbecue met pizzasteen tot 220 graden.

Doe de bloem in een kom, voeg het zout, bakpoeder en de suiker toe en meng alles goed.

Voeg de gesmolten boter en het grootste deel van het water toe.

Kneed alles tot een deeg. (Als het te droog aanvoelt voeg dan nog wat water toe, is het te droog strooi er nog wat bloem bij.)

Kneed het deeg nog een paar minuten tot het glad en elastisch is.

Verdeel het deeg in 2 á 3 porties en maak er bollen van. Maak van elke bol weer kleinere: ter grootte van een citroen.

Rol elk bolletje met een deegroller uit op een met bloem bestoven werkblad tot je cirkels krijgt van 25 cm. doorsnede en 2 á 3 mm dikte.

Vouw elke cirkel eerst tot een halve maan, sla hem dan nog eens dubbel en dan nog een keer.

Rol elke deegprop nog een keer uit tot een dikke cirkel. (Zo ontstaan er luchtige lagen).

Klop het ei los met wat water en bestrijk de bovenkant van de deegcirkels ermee.

Bak de eerste deegcirkel op de met wat bloem bestoven pizzasteen tot de onderkant lichtbruin is.

Keer het brood na 5 á 7 minuten (afhankelijk van de dikte) en bak het nog 2 á 3 minuten.

Haal de broden van de pizzasteen en laat ze afkoelen.

Herhaal het bovenstaande tot alle broden zijn gebakken.

(Bak ze één voor één, leg niet meerdere tegelijk op de steen!)

Heerlijk bij köfte!