



Lamsköfte met yoghurtdip

Voor de köfte

- Olijfolie voor het bakblik en het bestrijken
- 1 kg lamsgehakt
- 6 knoflooktenen fijnggehakt
- ½ ui geraspt of zeer fijn gesnipperd
- 4 el fijngehakte koriander met jonge takjes
- 4 el fijngehakte muntblaadjes
- 1 el komijnzaad
- 1 el gemalen korianderzaad
- 1 ½ tl grof zeezout
- 1 tl zoet paprikapoeder
- ½ tl cayennepeper
- ½ tl vers gemalen zwarte peper

Voor de yoghurtsaus

- 250g Griekse yoghurt 10% vet
- 1 el fijngehakte muntblaadjes
- 1 knoflookteen fijnggehakt
- ¼ tl grof zeezout
- ¼ tl vers gemalen zwarte peper
- ¼ tl scherpe chilisaus (bv tabasco)



Voor de pikante dip

- 2 tl olijfolie
- 1 ½ el fijngehakte muntblaadjes
- 1 ½ el fijngehakte korianderblaadjes
- 50g harissa (of andere scherpe saus)

Meng alle ingrediënten voor de köfte samen in een kom en kneed alles goed. Week spiesjes in het water gedurende 15 minuten en steek er grote balletjes van het mengsel op. Duw dit nu wat plat zodat het mooie platte cilinders worden (7cm op 4 cm). Laat ze 1 uurtje rusten en bak erna tot ze gaar zijn vanbinnen. Bestrijk regelmatig met wat olijfolie zodat ze gelijkmatig bruin worden. Meng alles van de saus bij de yoghurt en roer goed om met een garde. Voor een pikantere saus kan je wat meer chilisaus of een extra pepertje gebruiken. Doe hetzelfde voor de pikante dip.