

# Recept!

## Köfte met naanbrood en radijsjes

### Ingrediënten

4 naanbroden  
500 gram lamsgehakt  
1 bosje radijzen  
4 theelepels harissa  
4 eetlepels griekse yoghurt

### Bereiding

Zet een grillpan aan en werk de harissa met schone handen door het lamsgehakt. Verdeel het gehakt in 12 porties en knijp er met je vingers ovale köfte van.

Laat de ribbelstructuur erin zitten, zodat de köftes tijdens het bakken zoveel mogelijk krokant oppervlak krijgen. Bak ze 4 tot 5 minuten aan elke kant of tot ze sissen en goudbruin zijn.

Snij intussen de radijsjes in hele platte schijfjes. Strooi er een snufje zeezout en peper overheen. Besprenkel met 2 eetlepels rode wijnazijn. Meng met je vingers goed door elkaar om een snelle pickle te krijgen.

Verwarm de naanbroden. Leg daarop de schijfjes radijs. Verdeel de griekse yoghurt erover en leg daar boven op de köfte.

### Eet smakelijk

Onze *inspiratie*: Jamie Oliver  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel