

Kofte kebab met tomatensaus en kwark

Ingrediënten

Tomatensaus: Kleine ui, gehakt

2 eetlepels. olijfolie

2 teentjes knoflook, gehakt

1 chilipeper, ontdaan van zaadjes en fijn gesneden

Blik tomatenstukjes met sap

Zout en versgemalen peper

4 pitabroodjes

250 gram kalfsgehakt

Zout en versgemalen peper

Kleine ui, heel fijngehakt

1 theelepel peterselie, heel fijn gehakt

½ theelepel paprikapoeder

200g kwark, losgeklopt met een vork

2 eetlepels pijnboompitten, geroosterd

Bereiding:

Haal de yoghurt uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Tomatensaus:

Fruit de ui in de olie. Voeg de knoflook en chilipeper toe en roer. Doe de tomaten erbij en voeg wat zout en peper toe. 10 minuten zachtjes laten koken.

Bodem:

Knip de pitabroodjes helemaal open en rooster ze in de oven of broodrooster totdat ze knapperig zijn.

Breek ze in kleine stukjes.

Kofte kebabs:

Breng het gehakt op smaak met peper en zout en voeg het uitje en de peterselie toe en meng het goed door elkaar. Vorm er vier worstjes van. Laat deze in de oven in 8 minuten gaar worden. Keer halverwege om.

Serveren:

Verdeel de stukken pitabrood over twee borden en strooi er de helft van de paprikapoeder overheen.

Giet de hete tomatensaus er over heen. Verdeel er de kwark over. Bestrooi met de rest van de paprikapoeder en met de pijnboompitten. Leg er tot slot de worstjes over.

Eet Smakelijk!

Onze *inspiratie*: Arabesque, Claudia Roden
Kleinlangevelsloo – Biologisch made easy!

Biologische
Boerderijwinkel