Hoofdgerechten

Kofta

Met de hand gevormde lams- en uiencilinders aan platte spiesjes geregen, zwaar van piment en rauwe peterselie - gegrild boven houtskool tot de buitenkant donker en knetterend is, terwijl de binnenkant roze en onmogelijk sappig blijft.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Lamsgehakt (20-25% vet)
- ☐ 1 middelgrote bruine ui, geraspt op grote gaten
- ☐ 0,5 kopje platte peterselie, zeer fijngehakt
- ☐ 2 theelepels Baharat (zevenkruidenmengsel)
- ☐ 1 theelepel Gemalen komijn
- ☐ 1,5 theelepel Fijn zeezout
- ☐ 0,5 theelepel Aleppo-pepervlokken of rode chilivlokken

Zo maak je het.

01 Rasp de ui aan de grote kant van een doosrasp rechtstreeks in een kom en knijp er vervolgens zoveel mogelijk vloeistof uit; natte ui zorgt ervoor dat de kofta van de spies valt. Combineer met lamsvlees, peterselie, baharat, komijn, zout en Aleppo-peper. Meng met je handen gedurende een volle 3 minuten, terwijl je het mengsel mengt en vouwt alsof je brood kneedt. Het mengsel moet plakkerig en samenhangend, bijna elastisch, worden naarmate de myosine-eiwitten binden. Zet 30 minuten in de koelkast om stevig te worden.

02 Neem met natte handen ongeveer 90 gram mengsel (ongeveer de grootte van een golfbal) en druk het stevig rond een platte metalen spies, zodat het een cilinder wordt van ongeveer 12 cm lang en 3 cm breed. Druk hard genoeg om eventuele luchtbellen te verwijderen – knijp vanuit het midden naar buiten. Druk de uiteinden stevig dicht. De kofta moet stevig en dicht aanvoelen, niet hol. Als u bamboespiesjes gebruikt, week ze dan eerst 30 minuten in water. Je kunt er ook pasteitjes van maken om in de pan te bakken.

03 Grill op zeer hoge, directe houtskool- of gaswarmte. Raak de eerste 3-4 minuten niet aan; laat de kofta dichtschroeien en op natuurlijke wijze loskomen van de grill. Eén keer keren en nog eens 3-4 minuten koken. De totale kooktijd is 7-9 minuten voor medium (nog steeds roze van binnen), wat het traditionele doel is. Een interne temperatuur van 63 C is gemiddeld. Laat het 3 minuten op een rooster rusten voordat je het serveert met warme pitabroodje, tahini en fattoush.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / kofta