Soepen / Azerbeidzjan

Kufta bozbash



Een heldere bouillon met per portie één grote gehaktbal, daarin verborgen een gedroogde pruim en abrikoos.

Tijd 110 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Lamsvlees – gehakt
- ☐ 400 g Lamsvlees met bot — voor de bouillon
- ☐ 3 eetlepels rijst
- ☐ 150 g Kikkererwten – een nacht geweekt
- ☐ 4 stuks Aardappelen
- ☐ 2 stuks ui
- ☐ 4 stuks Gedroogde zure pruimen
- ☐ 4 stuks Gedroogde abrikozen
- ☐ 1 theelepel gedroogde munt
- ☐ 1 theelepel kurkuma
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Bedek het lamsvlees met been met koud water, breng het naar boven en schuim het af. Voeg de kikkererwten toe en laat een uur koken.

02 Werk een geraspte ui, de rijst, zout en peper door het gehakt en kneed vijf minuten, tot de massa naar je hand terugtrekt.

03 Verdeel het gehakt in vieren. Verstop in elk een pruim en een abrikoos en vorm een strakke bal zonder scheuren.

04 Laat de kufta in de nauwelijks kokende bouillon zakken en kook dertig minuten zonder te roeren. Raak het de eerste vijf minuten helemaal niet aan.

05 Voeg de aardappelen in hun geheel en de kurkuma toe en kook nog twintig minuten, tot de aardappelen gaar zijn.

06 In elke kom gaat een kufta, een aardappel en wat kikkererwten; Schep de bouillon erover en verkruimel de gedroogde munt erboven.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: NurlanLalaev / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / kufta-bozbash