

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten Voor de kebab: -600 gram lamsgehakt -1 kleine fijngesneden ui, zo klein mogelijk. -1 rode paprika, heel fijn gesneden. -1 eetlepel boter, kleine blokjes. -1/2 eetlepel koriander. -1/2 eetlepel komijn. -2 teelepels cayennepeper of pul biber. -Zout en Peper Voor het bijgerecht: -4 Turkse pitabroden. -2 eetlepels gesmolten boter. -3 grote rode uien, flinterdun gesneden. -1,5 tomaat, in hele kleine blokjes gesneden. -1/2e bosje fijngehakte peterselie. -2 eetlepels citroensap. -2 eetlepels olijfolie. -zout en peper.

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Turks
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Adana Kebab

Een lekker vleesgerecht uit de Turkse keuken, aanrader voor de culinaire padvinder.

Bereidingswijze

Kebab: Kneed de ingrediënten in een schaal goed door elkaar, maar er daarna 4 rechthoekige plakken van, ongeveer 15 bij 7 centimeter. Leg ze daarna in de koelkast voor ongeveer 2 uren (afgedekt)

Uiansalade: Leg de rode uienringen in een schaal en bestrooi ze met zout, VEEL zout. Laat het ongeveer 10 minuutjes staan, voeg dan de fijngesneden tomaat toe en meng deze goed door de uien en zout heen, voeg desgewenst 1/2e komkommer of 2 bladen kropsla toe. Laat de uien nog eens 10-20 minuten staan en doe ze daarna in een vergiet en spoel ze grondig af, dep ze dan droog met keukenpapier. Meng vervolgens met zout, peper, citroensap, peterselie en olijfolie. Bestrijk de pitabroden met de gesmolten boter en laat deze voorzichtig warm worden in de oven, Ongeveer 4 minuten bij 180 graden zou voldoende moeten zijn. Verwarm de grill, koekenpan of hapjespan en smeer de kebab in met olie, laat ongeveer 15 minuten naar goed gevoel garen.

Servering: Doe 1 kebab in een opengesneden pitabrood en leg 1/4e van de uiansalade bovenop de kebab. Serveer bij voorkeur met knoflooksaus.