

Ingrediënten voor 2 personen

½ (oude) volkoren boterham 1
grote ui 1 teentje knoflook 4
takjes peterselie 150 gram mager
rundergehakt peper,
paprikapoeder 1 eetlepel slasaus,
25% olie 2 eetlepels halfvolle
yoghurt 4 takjes peterselie 150
gram mager rundergehakt peper,
paprikapoeder 1 eetlepel slasaus,
25% olie 2 eetlepels halfvolle
yoghurt azijn gemalen komijn 1
winterwortel 250 gram gesneden
witte kool 1 klein bruin Turks
brood

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Balkan

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Gekruide gehaktrolletjes uit de Balkan

De gehaktbal is verleden tijd. Als je deze gekruide gehaktrolletjes uit de Balkan (cevapcici) hebt geprobeerd, wil je niks anders meer.

Hulpmiddelen

Mes, snijplank, kom grillpan, rasp

Bereidingswijze

Scheur het brood in stukjes en week het in 1 eetlepel water. Maak de ui, de knoflook en de peterselie schoon. Rasp de ui en snijd de knoflook en peterselie heel fijn. Maak het gehakt aan met de ui, de knoflook, de peterselie, peper, paprikapoeder en het geweekte brood. Vorm er met natte handen 6 rolletjes van en laat ze afgedekt in de koelkast 20 minuten opstijven. Maak een sausje van de slasaus, de yoghurt, wat azijn en komijn. Schrap de wortel en rasp hem grof. Meng de geraspte wortel met de witte kool en het sausje. Grill de cevapcici in een grillpan in 8 minuten gaar en bruin. Snijd het brood in punten en snijd de punten open. Beleg met de salade en de cevapcici. Geef de rest van de salade erbij.