



## GEKRUIDE MEDAILLONS UIT HET MIDDEN-OOSTEN

Vorbereidingstijd: 30 minuten | Totale tijd: 45 minuten

Porties: 10 grote medaillons of 20 kleine medaillons

### Ingrediënten:

- 250 gr gespleten rode linzen, gekookt, uitgelekt
- 500 gr rundergehakt
- 1 el koriander
- 40 gr knoflook, fijngehakt
- 2 el dille, fijngehakt
- 2 el platte peterselie, fijngehakt
- 2 tl pikante paprikapoeder
- 2 tl komijn
- 2 tl zout
- 2 el koolzaadolie
- 10 auberginestukjes, in de lengte doorgesneden, gegrild tot ze gaar zijn
- 10 pitabroodjes, licht gegrild
- 875 ml citroen za'atar aioli \*

### \*Om citroen za'atar aioli te maken:

Combineer in een kleine mengkom:

825 ml magere mayonaise

3 el za'atar

2 el citroensap

2 el knoflookpuree

1 tl zout

### Bereiding:

1. Verwarm een koekenpan of grillpan voor.
2. Meng in een grote kom de linzen, rundvlees, koriander, knoflook, dille, peterselie, paprika, komijn en zout. Meng grondig tot een plakkerige consistentie is bereikt.
3. Vorm 10 gelijke medaillonpasteitjes. Elk pasteitje moet ongeveer 7-10 cm zijn voor grote medaillons of 5-7 cm voor kleinere medaillons.
4. Grill de medaillons met een klein scheutje koolzaadolie gedurende 5 minuten, of tot ze gaar zijn, in de voorverwarmde pan.
5. Serveer een grote of twee kleine medaillons in een pitabroodje met een plakje gegrilde aubergine en maak het af met 60 gr aioli.