

TURKSE LINZEN KOFTE SLAWRAPS

Vorbereidingstijd: 30 minuten | Totale tijd: 45 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 250 gr gespleten rode linzen, gekookt, uitgelekt
- 500 gr gehakt (lamsvlees of kalkoen)
- 2 tl sumak, gemalen
- 80 gr rode ui, gesnipperd
- 2 el platte peterselie, fijngehakt
- 40 gr knoflook, fijngehakt
- 2 tl munt, fijngehakt
- 1 tl komijnpoeder
- 2 tl zout
- 1 tl Italiaanse oregano, gedroogd
- 1 tl gerookte paprika poeder
- 10 blaadjes sla, gewassen en gescheiden
- 600 ml tzatziki

Bereiding:

1. Verwarm een grill voor en laat 10 houten spiesjes weken in water.
2. Meng in een grote kom alle ingrediënten behalve de sla en tzatziki. Meng grondig tot een plakkerige consistentie is bereikt.
3. Vorm 10 gelijke kofte rond het uiteinde van de 10 spiesen. Elke kofte moet ongeveer 7-10 cm lang zijn.
4. Grill de kofte 8-10 minuten, of tot ze gaar zijn.
5. Serveer in een sla wrap met 60 ml tzatziki en extra sumak indien gewenst.