



Tunesische gehaktballetjes

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g rundergehakt
- 2 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 rode ui (gesnipperd)
- 2 el olijfolie
- ½ bosje koriander (grof gehakt)
- 2 tomaten (in kleine blokjes)
- 1 limoen (sap)
- 4 pitabroodjes
- **voor de harissa spread**
- 2 rode paprika's (gehalveerd)
- 4 rode pepers
- 4 tomaten (gehalveerd)
- 4 teentjes knoflook (geplet)
- olijfolie
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl (gerookt) paprikapoeder
- ½ citroen (sap)
- 6 el extra vergine olijfolie



ZO MAAK JE HET:

Voorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 200° C.
2. Leg de paprika's, pepers, tomaten en knoflook op een bakplaat en besprenkel met olijfolie.
3. Rooster circa 15 minuten in de oven.
4. Neem uit de oven en verwijder de vellen van de paprika en de steeltjes van de pepers.
5. Maal in een keukenmachine met het korianderpoeder, komijnpoeder, 1 theelepel zout, paprikapoeder, citroensap en olijfolie extra vergine tot een gladde puree.
6. Lekker als dip bij brood of als smaakmaker in vlees- of groentegerechten.
7. Bewaar 1-2 weken goed afgesloten in een schone pot in de koelkast.

Bereiding

8. Verwarm de oven voor op 200° C.
9. Kneed het gehakt met de komijn, helft van de rode ui, zout en peper.
10. Draai met vochtige handen kleine balletjes van het gehakt.
11. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de gehaktballetjes in circa 5 minuten rondom goudbruin.
12. Meng de koriander, overige ui, tomaten en het limoensap.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Verwarm de pitabroodjes in de oven.
15. Schep wat harissa-spread in de open gesneden pitabroodjes open en verdeel de gehaktballetjes en tomatensalade erover.