

## KOFTE KEBAB met TOMATENSAUS en YOGHURT

### Yoğurtlu köfte kebabi

Dit is een pijler van een Turks kebabrestaurant waar hij meestal wordt geserveerd onder een koperen, koepelvormig deksel, het soort dat vroeger in het paleis van de sultans werd gebruikt. Ik gebruik een grote, ronde aardewerken schaal die in de oven kan worden verwarmd.

Het is een buitensporig gerecht met vele lagen. Eerst geroosterd pitabrood met tomatensaus erop. Daarop yoghurt, bestrooid met pijnboompitten. Bovenop gegrilde kebabs van gehakt of shish kebab, of beide. Het vraagt een goede organisatie: alles moet op het laatste moment gebeuren, omdat de pitabroodjes knapperig moeten blijven. De tomatensaus en het vlees moeten gloeiend heet zijn en de yoghurt lauw.

4-6 PERSONEN 2 pitabroodjes  
750 g runder- of lamsgehakt  
zout en zwarte peper  
1 middelgrote ui, fijngesneden (naar keuze)  
bos bladpeterselie (50 g), fijngesneden  
1 theelepel sumak, plus iets extra (blz. 11)  
1/2 liter naturel (volle) yoghurt  
2 eetlepels boter of extra vergine olijfolie  
2-3 eetlepels pijnboompitten

#### VOOR DE TOMATENSAUS

1 kleine ui, fijngesneden  
2 eetlepels extra vergine olijfolie  
2 tenen knoflook, fijngesneden  
1 chilipeper, van zaad ontdaan, fijngesneden  
750 g tomaten, gepeld en fijngehakt  
zout en zwarte peper  
1-2 theelepels suiker

Begin met de tomatensaus. Smoor de ui glazig in de olie. Voeg knoflook en chilipeper toe en roer kort. Doe de tomaten met zout, peper en suiker in de pan, laat ze 10 minuten op halfhoog vuur sudderen tot ze zachter zijn. Houd hem warm.

Open de pitabroodjes, rooster ze knapperig en breek ze in uw handen in stukjes.

Kruid voor de kofte kebabs het gehakt met zout en peper, en vermeng alles met de hand tot een soepele massa. Meng de ui en de peterselie erdoor. Vorm er 2 cm dikke en 7 cm lange worstjes van. Leg ze op een met olie ingevet vel aluminiumfolie en rooster ze 8 minuten onder een hete grill tot ze goudbruin maar vanbinnen nog lichtroze en sappig zijn; keer ze halverwege de tijd.

Verdeel de stukjes pitabrood op een schaal en bestrooi ze met een snuffje sumak. Giet de hete tomatensaus eroverheen en schep daarop een laag losgeklopte yoghurt.

Verhit de boter of olie met de pijnboompitten en roer de lepel sumak erdoor. Giet de olie als hij sist over de yoghurt. Schik de kebabs erop en dien onmiddellijk op.

#### VARIANT

Bak voor een boerse yoghurtlu kebab kleine stukjes lamsvlees in olie met gehakte ui, zout en peper. Leg ze op een bedje van geroosterd, gebroken pitabrood en giet er warme yoghurt overheen. Roer een beetje paprikapoeder door sissende boter en sprenkel over de yoghurt.

