



Köfte

Köfte is in de Turkse keuken een heel populair gerecht met gehaktballen.

Ingrediënten:



500 g kalfsgehakt



1 ui



1 ei



3 eetlepels* gehakte* peterselie



zout



kruiden (paprikapoeder, peper, komijn ...)



gehaktbalmix van Knorr, paneermeel of oud brood



3 aardappelen



tomatensaus

Recept:

1. Verwarm* de oven voor op 200 °C.
2. Rasp* de ui.
3. Doe alle ingrediënten in een kom*.
4. Meng* en kneed* goed. Rol* gehaktballetjes.
5. Leg de gehaktballetjes op een bakplaat*.
6. Schil* de aardappelen. Snijd* ze in stukjes.
7. Leg de aardappelstukjes bij de gehaktballetjes op de bakplaat*.
8. Voeg* de tomatensaus en kruiden toe.
9. Zet de köfte 20 à 30 minuten in de oven.

Zo doe je dat:



Woordenschat:

- * hakken: in heel kleine stukjes snijden
- * kneden: met je vingers de vorm van iets veranderen
- * mengen: door elkaar doen zodat het 1 geheel wordt
- * raspen: kleine stukjes van iets maken met een rasp*
- * rollen: een rond voorwerp van iets maken
- * schillen: de buitenste laag van iets (bijvoorbeeld een aardappel) af halen
- * snijden: met een mes in stukken verdelen
- * toevoegen: bij iets doen
- * verwarmen: warm laten worden

* (de) bakplaat	
* (de) eetlepel	
* (de) kom	
* (de) rasp	