

Lamsgehakt



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Wereldkeuken

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 250 gr groene (Le Puy) linzen
- 500 gr lamsgehakt
- 2 tl komijn
- 1 tl korianderzaad
- ½ tl gedroogde chili
- ½ tl piment
- 2 teentjes knoflook fijngesneden
- zeezout & versgemalen zwarte peper
- olijfolie extra vergine
- 250 ml Griekse yoghurt
- paar takjes verse koriander

Bereidingswijze

1. Kook de linzen volgens de aanwijzing op de verpakking. In mijn geval moesten de linzen 20 min koken. Als de linzen gekookt zijn, bewaar dan 1 kopje van het kookvocht en zet de uitgelekte linzen met een deksel op de pan apart voor later gebruik.
2. Doe de komijn, korianderzaad, chili en piment in een vijzel en stamp dit helemaal fijn.
3. Neem een braadpan en verwarm hier een klein beetje olijfolie in. Zet het vuur hoog en doe het lamsgehakt in de pan. Rul het gehakt met 2 lepels en blijf goed omscheppen. Je wilt dat het gehakt snel gaar en een beetje krokant wordt. Voeg daarna de linzen en bak deze een minuut of 3 op hoog vuur mee. Als het mengsel gaat aanbakken voeg dan een klein beetje van het kookvocht toe en schraap de bodem daarmee weer glad.
4. Zet het vuur lager en voeg het specerijenmengsel en de gehakte knoflook toe. Goed doorroeren en nog een minuut of 10 zachtjes laten bakken. Niet laten aanbakken, voeg wat kookvocht toe indien nodig. Proef tussentijds en breng op smaak met peper en zout. Zet na 10 minuten het vuur uit en roer 2 eetlepels olijfolie extra vergine door het mengsel. Serveer het gehakt met zilvervliesrijst en giet er een scheutje yoghurt over. Garneer met een klein beetje komijn en blaadjes koriander.

Tenslotte

Ben je op zoek naar lamsgehaktballetjes op deze site klik dan [hier](#). Nu een recept voor heerlijke oosterse **Lamsgehaktspiesjes met kruidenyoghurt** (het zijn er ongeveer 20. Meng 500 gr lamsgehakt met 75 gr köftekruiden (verkrijgbaar in Turkse winkels, 3 tl komijn (djinten), 1 handje verse fijngesneden koriander, 1 handje fijngesneden peterselie, 1 handje fijngesneden munt, 3 el fijngehakte pistachenoten, 1 ½ groene peper zonder pitjes en fijngesneden, 2 teentjes fijngehakte knoflook en 1 ei. Kneed alles goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Vorm 20 langwerpige köftes (rolletjes) van het gehakt en bak ze in olijfolie in 5 minuten per kant gaar. Meng voor de kruidenyoghurt 8 el Turkse of Griekse volvette yoghurt, met 2 teentjes fijngehakte knoflook, 1 el zeer fijngesneden munt, 1 el heel fijngesneden peterselie, 1 el heel fijngesneden koriander en ½ groen zeer fijngesneden pepertje. Breng op smaak met zout en peper. Rijg de köftes aan een spiesje of cocktailprikker en serveer met de kruidenyoghurt als dip. Tot slot **Lamsgehakt Lasagne**. Verwarm 1 pak gehakte diepvries spinazie. Fruit twee uitjes en een fijngesneden teen knoflook in wat olijfolie. Haal dit mengsel uit de pan, doe er nog wat olijfolie in en bak daarin 300 gr lamsgehakt een minuut of tien goed door. Doe dan het ui-knoflookmengsel er weer bij, voeg zout en peper toe en 1 tl pul biber (chilivlokken) en 1 tl oregano. Laat dit zachtjes bakken. Doe 50 gram boter, 50 gram bloem en 425 ml melk in een pan met dikke bodem, zette het gas aan (niet te hoog), roer met een garde tot een klontloze saus. Laat de spinazie uitlekken in een zeef. Roer op het laatst een beetje verse, fijngesneden munt door het gehakt en begin dan met stapelen: leg laag voor laag van 1 pak verse lasagnavellen, de saus, het gehakt en de spinazie in een ovenschaal. Ga door tot alles op is, maar eindig niet met een deeglaagje (dat wordt hard in de oven). Leg wat zachte geitenkaas op de lasagne, strooi er wat geschaafde amandelen over en zet 'm een half uur in de oven (180 graden).