

Lamsgehaktballetjes



Hoofdgerecht

vlees

4 personen

Land: Griekenland

Bereidingstijd: 20 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 500 gram lamsgehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt (2 gebruik je voor het gehakt, 1 voor de saus)
- 1 volle theelepel (Dyon) mosterd
- de blaadjes van 3 takjes verse munt, fijngehakt
- 100 gram feta, in blokjes gesneden
- 1 ei
- 2 (volkoren) beschuiten, verkruimeld
- peper & zout uit de molen
- 3 grote eetlepels dikke Turkse yoghurt
- sap van 1/2 citroen, de andere helft gebruik je als garnering

Bereidingswijze

1. Meng in een kom het gehakt met de knoflook, mosterd, munt, ei, beschuit en breng goed op smaak met peper en zout.
2. Pak een beetje gehakt en druk 1 á 2 blokjes feta in het midden. Maak er een balletje van en zorg de feta in het midden blijft zitten en niet zichtbaar is. Doe dit ook met het overige gehakt (de hoeveelheid gehaktballetjes is afhankelijk wat je zelf lekker vindt. Ik maak zelf graag kleinere gehaktballetjes omdat je deze makkelijk uit de hand kan eten en deze sneller gaar zijn).
3. Verwarm een grote koekenpan. Wanneer deze goed heet is doe je er een scheut olijfolie bij. Bak de lamsgehaktballetjes aan alle kanten mooi bruin en daarna op matig vuur gaar. Het is lastig weerstaan maar kom niet teveel aan de balletjes wanneer je deze aan het bakken bent. De kans is dan groter dat deze dan stuk gaan en de kaas eruit komt.
4. Voor de yoghurtsaus: pak een kommetje en schep daar de yoghurtsaus, knoflook en citroensap in. Roer en breng op smaak met peper en zout. Serveer de saus apart en garneer de balletjes met nog wat verkruimelde feta, munt en citroen.

Tenslotte

Uit Spanje komen deze **Lamsgehaktballetjes met tomatensaus**. Meng 400 gr lamsgehakt met 1 ei, 3 uitgeperste teentjes knoflook, 2 el fijngehakte peterselie, 1/2 tl nootmuskaat, zout en peper. Week 2 witte boterhammen zonder korst in 2 el rode wijn en kneed het brood door het gehaktmengsel. Vorm van dit mengsel ongeveer 25 balletjes. Verhit 2 el olie en bak hierin de balletjes in ca. 5 min. rondom bruin. Voeg 1 fijngesneden ui toe en bak deze ca. 5 min. mee. Voeg ook 3 ontvelde tomaten in blokjes gesneden en 1 dl kippenbouillon toe en laat de gehaktballetjes afgedekt op zacht vuur ca. 30 min. sudderen. Neem de gehaktballetjes uit de pan en pureer de saus met een staafmixer. Breng de saus op smaak met zout en peper en schenk de saus over de gehaktballetjes. Strooi er 2 el peterselie over. De volgende **Lamsgehaktballetjes uit India** worden meestal als snack geserveerd met Raita met koriander en munt (zie mijn website). Ik maak altijd een dubbele hoeveelheid die ik invries om er op een ander moment van te kunnen genieten. Maak met de staafmixer 2 gesnipperde uien, 2 plakjes gember van 2 cm en 1 grote knoflookteen tot een puree. Meng in een kom de puree, 500 gram lamsgehakt, 1 ei, 2 uien gesnipperd, 2 el koriander, 1 tl koenjit, 2 tl chilipoeder, 2 tl garam masala, mespunt nootmuskaat en 1 tl zout. Kneed er een stevig mengsel van. Vorm er 20-25 balletjes van. Verhit een flinke laag olie in een koekenpan. Bak per keer 6 gehaktballetjes, draai ze rond in de olie en laat ze aan alle kanten bruin worden in 5 minuten. Laat de gehaktballetjes op keukenpapier uitlekken. Bestrooi ze met koriander en serveer ze warm of koud. Tot slot **Lamsgehaktballetjes uit Turkije** voor 2. Meng 3 ons lamsgehakt, 1 ei, 3 fijngehakte bosuitjes, 2 fijngehakte tenen knoflook, fijngehakt, 1 hand licht geroosterde pijnboompitten, 1 el kleine rozijnen, 1 el kaneel, 1 el gemalen komijn, 1 el paprikapoeder peper & zout. Alles goed mengen en kneden, dan balletjes draaien, ter grootte van een pingpongbal. Goudbruin bakken in wat olijfolie. Serveren met nog wat kaneel en koriander. Heel lekker met tzatziki, vers Turks brood en andere mezze.