



KOFTA van worstvlees

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 ui geraspt
- 1 teentje knoflook geperst
- 500 gram verse worst
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel piment
- 1 theelepel milde paprika-poeder
- zwarte versgemalen peper
- olijfolie voor het bakken
- 2 eetlepels peterselie gehakt
- houten satéprikkers

Bereiding

1. Leg de satéprikkers in koud water
2. Ontvel de ui, rasp deze. Pers de knoflook uit. Maak de peterselie schoon, verwijder de steeltjes en hak de blaadjes fijn
3. Zet een bakplaat klaar en bekleed deze met aluminiumfolie
4. Ontdoe de worst van het velletjes
5. Meng in een schaal alle ingrediënten en alle kruiden m.u.v. de olie
6. Vorm met natte handen rolletjes ter grootte van 7-10cm om het uiteinde van de houten prikkers
7. Leg ze op de bakplaat, of het grillrooster en bestrijk met wat olijfolie (sputbusje)
8. Bak in de oven op 200 graden of onder de grill voor circa 20 minuten. Kijk regelmatig en keer ze
9. Serveer met knoflooksaus en een pittige rode saus