



## GEHAKTROLLETJES (Köfta)

### Ingrediënten voor 4 personen

-2 uien geraspt	-1 theelepel komijn	-olijfolie voor het bakken
-2 teentjes knoflook geperst	-1 theelepel piment	
-500 gram lams-, of kalfsgehakt	-1 theelepel milde paprikapoeder	
-5-6 eetlepels paneermeel	-zout en zwarte versgemalen peper	
-1 ei		
-2 eetlepels peterselie gehakt		

### Bereiding

1. Ontvel de uien, rasp ze. Pers de knoflook uit. Maak de peterselie schoon, verwijder de steeltjes en hak de blaadjes fijn
2. Zet een bakplaat klaar en bekleed deze met aluminiumfolie
3. Meng in een schaal alle ingrediënten en alle kruiden muv de olie
4. Vorm met natte handen rolletjes ter grootte van 5-7 cm
5. Leg ze op de bakplaat en bestrijk met wat olijfolie (spuitbusje)
6. Bak in de oven op 200 graden of onder de grill voor circa 20 minuten. Kijk regelmatig en keer ze
7. Serveer met knoflooksaus en een pittige rode saus