

Lamsspiesjes met kruidige yoghurt dip (4 personen, ± 12 stuks)

Bereiden: 15 minuten

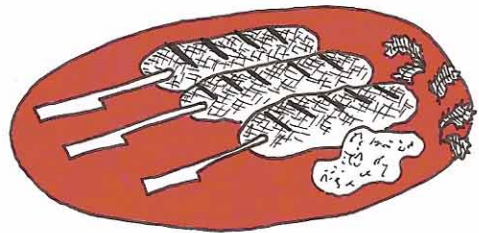
In de pan: 5-10 minuten

Nodig:

- 400 g lamsgehakt
- 1/2 gepelde citroen
- handje koriander
- handje platte peterselie
- 3 el komijnpoeder
- 50 g amandelen
- 1 ei
- zout & peper
- olijfolie

Yoghurdip:

- 250 g Turkse/Griekse yoghurt (dik, volvet)
- 1 groene peper
- 1 knoflookteen
- handje koriander
- zout & peper



Doen:

Rooster de amandelen in een droge koekenpan goudbruin. Laaf afkoelen en hak fijn.

Snij het vruchtvlees uit de gepelde citroen en gooi weg. Hak de schil heel fijn. Hak de verse kruiden fijn.

Meng dit alles door het gehakt, inclusief komijnpoeder, zout & peper en losgeklopt ei. Kneed er ± 12 langwerpige ballen van. Steek er ~~steek~~ satéprikkers in. Besprenkel ze met een beetje olijfolie.

Verhit een grillpan en bak de spiesjes in ± 2 à 4 minuten per kant gaar (afhankelijk van de dikte)

Serveren: met yoghurt dip en harissa van paprika/hazelnoten.

↳ recept zie www.kokenmetkarin.nl



Yoghurdip:

Hak het pepertje en de knoflook zo fijn mogelijk. Hak de koriander fijn. Meng door de yoghurt en breng flink op smaak met zout & peper. Laat liefst even intrekken, dan komen de smaken het beste uit.