

## Köfte kebab lamsvlees met lavash-brood

### **Wat heb je nodig?**

Voor de vleesspiezen:

750 gr. lamsgehakt  
2 el. fijngehakte korianderblaadjes  
2 el. fijngehakte muntblaadjes  
2 tenen knoflook, fijngehakt  
1 tl. scherp paprikapoeder  
1 el. ras-al-hanout  
2 tl. grof zeezout  
versgeraspte schil van 1 kleine biologische citroen  
1 biologische limoen of citroen, in partjes  
1 rode ui, in dunne ringen  
versgemalen verse peper

Voor het lavashbrood:

500 gr. patentbloem, plus wat extra  
½ el. zout  
20 gr. bakpoeder  
25 gr. suiker  
115 gr. gesmolten ongezoeten boter  
3,75 ml. lauwwarm water  
1 ei

### **Wat moet je doen?**

Voor de lamsspiesen:

Meng het gehakt in een kom met alle ingrediënten.  
Kneed het vlees om zes lange platte metalen spiesen en druk het goed vast.  
(maak spiesen van 20 cm. lang en 2,5 cm. breed)  
Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van 230 a 250 graden.  
Plaats aan weerskanten een stapeltje bakstenen zodat je er de spiesen op kunt leggen (zie YouTube).  
Rooster de spiesen 3-4 minuten aan elke kant.

Voor het lavashbrood:

Verwarm de barbecue met een pizzasteen erin tot ca. 220 graden.  
Doe de bloem in een grote kom, voeg het zout, bakpoeder en de suiker toe en meng alles goed.  
Voeg dan de gesmolten boter en het grootste deel van het water toe.  
Kneed alles in een paar minuten tot een soepel, elastisch deeg (voeg bloem toe als het te 'nat' aanvoelt en wat water als het te droog is).  
Verdeel het deeg in 2 a 3 porties en rol er ballen van. Maak van elke bol weer kleinere bollen tot de grootte van een citroen.  
Rol elk bolletje uit tot een cirkel van ca. 25 cm doorsnee en een dikte van 2 a 3 mm.

Vouw elke cirkel tot een halve maan, sla hem daarna nog twee keer dubbel en rol weer uit tot een cirkel (zo ontstaan er luchtige laagjes).

Klop het ei los met wat water en bestrijk er de bovenkant van de deegcirkels mee.

Bak de eerste deegcirkel op de met wat bloem bestoven pizzasteen tot de onderkant lichtbruin is.

Keer het brood na 5-7 minuten (afhankelijk van de dikte/kleur) en bak nog 2 a 3 minuten.

Haal het brood van de pizzasteen en laat afkoelen.

Herhaal dit tot alle broden gebakken zijn (steeds maar één tegelijk).

Knijp wat citroensap over de spiesen uit en doe ze op het brood.

Garneer met wat ringen rode ui, munt- en korianderblaadjes en een frisse yoghurtsaus.

(recept: zie YouTube Dolma's!)

“Ik zeg: maken die hap!

Ralph de Kok