

Recepten van Manuëla Kemp

Smakelijk!
met Petra Possel

Tzatziki:

1 hele komkommer
4 tenen knoflook
halve liter dikke Griekse yoghurt
1,5 el olijfolie
peper/zout
fijngeknipte dille

De komkommer wassen. Ik haal de donkere schil er altijd af, maar dat hoeft niet. De zaadlijsten verwijderen en dan raspen boven een vergiet. Vijf minuten laten staan, het vocht er goed uitdrukken met de hand. Vocht weggooien, komkommer in een schaal doen. De knoflook raspen en deze samen met yoghurt, het zout en de peper bij de komkommer voegen. Doorroeren en de dille er overheen knippen. Dit tot een samenhangende massa roeren en beetje bij beetje de olie toevoegen onder voortdurend roeren. Ongeveer een uur in de koelkast laten staan voor het opdienen.

Yiouvarlakia (lamsgehakt in tomatensaus):

Voor 4 personen
500 gram lamsgehakt
1 ui, geraspt
1 geklopt ei
50 gram iets voorgekookte rijst
verse bladpeterselie (bewaar wat voor garnering)
geraspte schil van 1 gewassen sinaasappel (bewaar wat voor garnering)
zout/peper

voor de saus:

4 el olijfolie
1 rode ui in ringen
handvol verse salieblaadjes
1 blik tomatenblokjes
3 dl runderbouillon

Meng alle ingrediënten voor de balletjes (behalve de garnering) goed door elkaar.
Bak de balletjes in een koekenpan in olijfolie voorzichtig rondom bruin.
(lamsgehakt is zachter dan rundergehakt en aangezien hier geen brood doorheen zit moet je echt voorzichtig te werk gaan en draaien met 2 lepels.)

Maak de saus: olie in een koekenpan. Matig heet laten worden. Uienringen, geknipte salie, tomaat en peper toevoegen. Druk de tomaten helemaal fijn met een lepel)
Saus even laten sudderen en dan de bouillon toevoegen (van een blokje gemaakt).
Leg de balletjes in de saus en zorg dat ze allemaal bedekt zijn.
Laat even lekker doorpruttelen.

Serveren met geraspte sinaasappelschil, peterselie en wellicht wat vers stokbrood.

Kali orexi!

Liefs van Manuëla