



Arayes van de BBQ

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Midden-Oosten

Gang: Streetfood

Hoeveelheid: 4-6 personen

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten araya:

- **500 gram rundergehakt**
- **6 pitabroodjes**
- **50 gram geraspte jonge kaas**
- **1 kleine rode ui, geraspt**
- **2 tenen knoflook, fijngehakt**
- **1 el tomatenpuree**
- **½ bosje peterselie, fijngehakt**
- **1 el ras el hanout**
- **1 el baharat**
- **zeezout, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**

Ingrediënten tahin-saus:

- **250 ml yoghurt**
- **2 el tahin**
- **1 teen knoflook, fijngeperst**
- **sap van een halve citroen**
- **½ bosje peterselie, fijngehakt**
- **Zeezout, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**

Bereiding:

- Steek de BBQ aan en richt hem in met een directe en indirecte zone. Laat de temperatuur rustig oplopen naar **200°C** — een mooi heet vuur, perfect voor een knapperige buitenkant en sappige binnenkant.
- Begin met de saus. Meng de yoghurt met de tahin tot een romige basis. Voeg de knoflook, het citroensap en de fijngehakte peterselie toe en breng op smaak met zout en peper. Zet de saus koel weg zodat de smaken goed kunnen samensmelten.
- Meng in een ruime kom het rundergehakt met de geraspte ui, knoflook, peterselie, ras el hanout, baharat, tomatenpuree en de geraspte kaas. Kneed het geheel stevig door tot een smeugig en homogeen mengsel. Breng op smaak met zout en peper.
- Maak de pitabroodjes kort warm (ongeveer 1 minuut in de magnetron), zodat ze soepel worden en niet scheuren. Snijd ze vervolgens doormidden en vul elke halve pita royaal met het gehaktmengsel. Druk het goed aan tot aan de rand en strijk het glad.
- Leg de gevulde pita's eerst met de vleeskant naar beneden boven direct vuur. Laat ze grillen tot het gehakt een mooie, donkerbruine korst heeft — dit is waar de magie gebeurt: karamellisatie, rooksmaak, pure BBQ-power.
- Verplaats de araves daarna naar de indirecte zone en laat ze rustig doorgaren. Draai ze af en toe tot de broodjes rondom goudbruin en krokant zijn en het gehakt perfect gaar is.
- Serveer ze direct van het vuur, knapperig van buiten en sappig van binnen, met een royale lepel van de frisse tahin-saus ernaast.
- Dit is streetfood op BBQ-niveau.

!صَحْتَيْن