



PATLICAN KEBABI

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Turkije

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 45 minuten voorbereiden + 60 minuten in de oven

Ingrediënten:

- 3 aubergine's
- olijfolie

Ingrediënten köftes:

- 500 gram lams- of rundergehakt
- 1 ui, geraspt
- 1 teen knoflook, geraspt
- 1 rode puntpaprika, zeer fijn gesneden
- 1 tl gemalen zeezout
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 1 tl komijn
- 1 tl oregano
- 1 tl pul biber
- 1 tl paprikapoeder
- verse peterselie

Ingrediënten saus

- 1 el boter
- 2 el zonnebloemolie
- 1 el tomatenpuree
- 1 el paprikapuree
- gemalen zeezout
- 100 ml kokend water

Ingrediënten voor over de kebab:

- 1 tomaat, in 4 stukjes gesneden
- 1 ui, in kwarten
- stukken aubergine die over zijn
- 2 tenen knoflook, in dikke plakjes
- 3 kleurige kleine (snack)paprika's
- handje kleine cherrytomaatjes

Bereiding:

- Meng alle ingrediënten voor de köftes goed door elkaar. Voor extra smaak kun je dit een paar uur van te voren doen en dan in de koelkast laten intrekken.
- Richt je BBQ in voor direct grillen op 200°C.
- Plaats het rooster ongeveer 20 cm boven de kooltjes.
- Snijd de aubergines in ronde schijven van ongeveer 3 cm dik.
- Smeer de plakken aubergine aan beide zijden in met wat olijfolie.
- Leg de plakken aubergine op het rooster van de BBQ en grill elke kant 2 - 3 minuten tot er mooie grillstrepen ontstaan.
- Haal de aubergineschijven van de BBQ en laat afkoelen.
- Maak gehaktballetjes (köftes) van het gehakt met een doorsnede van ongeveer 4 cm.
- Druk de köftes iets plat tot ze dezelfde omtrek hebben als de aubergineschijven.
- Druk een schijfje gehakt tegen een plak aubergine en druk daar weer een plak aubergine tegen aan.
- Zet deze recht op in een ronde ovenschaal en ga door met om en om aubergine en gehakt tot de cirkel rond is.
- Leg in het midden de in kwarten gesneden ui en tomaat.
- Heb je aubergineschijven over gehouden. Snij deze dan ook in kwarten en leg deze in het midden van de schaal er bij.
- Strooi de plakjes knoflook in het midden.
- Smelt in een koekenpan op middelhoog vuur 1 eetlepel boter in 2 eetlepels zonnebloemolie.
- Voeg 1 eetlepel tomatenpuree toe en laat deze al roerend 2 minuten bakken om te ontzuren.
- Voeg de paprikapuree toe en bak deze op lager vuur 1 minuut mee.
- Giet het water er bij en roer goed door elkaar.
- Breng op smaak met wat zeezout.
- Giet de saus over de Patlicab Kebabi.
- Dek de Patlican Kebabi af met een stuk nat gemaakt bakpapier en plaats deze voor 40 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.
- Haal de schaal na 30 minuten uit de oven en verwijder het bakpapier.
- Schep wat van het kookvocht over de Patlicab Kebabi.
- Schik wat snackpaprika's over de schotel en plaats deze nog eens (zonder bakpapier) voor 20 minuten terug in de oven.
- Serveer de Patlican Kebabi met Turkse Pilav.

Afiyet olsun!

04-03-2025