

KEFTASPIESEN



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 500 g Mager rundvlees - 1 Takjes verse koriander - 1 tl Komijnpoeder - 1 tl Ras el hanout - Zout, peper
 - ½ Ui - 1 Takjes verse munt - 1 tl Paprikapoeder - 2 tl Olijfolie -
-

1. Doe de munt en de koriander in de kom met het metalen mes. Schakel; de machine enkele seconden in.
2. Pel de ui en snijd hem in stukken. Voeg deze toe aan de inhoud van de kom en druk 5 keer op PULSE. Schep dit uit de kom en zet even apart.
3. Snijd het vlees in grove stukken en doe deze in de kom. Laat de machine 20 seconden draaien. Het vlees moet gehakt worden, maar het mag geen puree worden. Voeg de olijfolie, de ui, de kruiden en de specerijen toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Druk 2 keer op PULSE.
4. Draai met de hand kleine balletjes van het gehaktmengsel. Prik steeds 4 balletjes aan een spies en rooster ze in de oven onder de grill, op de barbecue of bak de spiesjes ca. 10 minuten in een grote koekenpan met anti-aanbaklaag

Tip van de chef :

Geef er gekookte aardappels of aardappelpuree bij.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■