

jonge
sla



aanstormend
culinair talent

stichting
kunstboek

Lamsgehaktballetjes met tandooriyoghurt en auberginemousse

ingrediënten

- 1 kg lamsgehakt
- tandoorikruiden
- 3 aubergines
- 2 bosjes verse koriander
- 2 chilipepers
- peper en zeezout
- 1 dl olijfolie
- 6 zwarte olijven
- 1 gepeld teentje knoflook
- tijm
- 2 ansjovissen
- boter
- een scheutje arachideolie
- Griekse yoghurt

Hak de koriander en de pepertjes in de cutter. Vermeng het lamsgehakt met deze koriandermengeling. Was de aubergines en snij ze middendoor. Schik ze op een ovenplaat en kruid met peper en zout. Besprenkel met olijfolie en voeg de zwarte olijven, het knoflookteentje, tijm en ansjovis toe. Laat 2 uur konfijten in de oven op 95 °C. Laat afkoelen en verwijder de schil van de aubergines. Mix alles en bind met een klontje boter. Draai balletjes van het lamsgehakt en bak ze in arachideolie. Vermeng de yoghurt met tandoorikruiden. Snij de balletjes doormidden en vul op met een koffielepeltje yoghurt.

Schik de auberginepuree naast de balletjes en werk af met een blaadje koriander.



