



Turkse kebab met yoghurtdressing



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

600 gram lamsfilets
olijfolie
1 eetlepel oregano
1 theelepel gedroogde tijm
1 citroen (sap en geraspte schil)
1 potje volle Griekse yoghurt
1/2 komkommer (geraspt)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel komijnpoeder
1 bosje muntblaadjes (fijngesneden)
4 pitabroodjes (of 1 Turks brood, in vier gesneden)
peper en zout
1/2 ijsbergsla (in reepjes)
1 tomaat (in plakjes)

Bereidingswijze

- 1.** Snij het lamsvlees in blokjes en meng het met een scheut olijfolie, oregano, tijm en citroensap. Laat 30 minuten marineren en rijg aan spiesjes. Gril deze gaar op de barbecue.
- 2.** Meng de Griekse yoghurt met de geraspte komkommer, de knoflook, het paprikapoeder, het komijnpoeder, peper en zout.
- 3.** Schep op een schaal en werk af met de geraspte citroenschil en de muntblaadjes. Leg de spiesjes hierop en serveer bij de kebab.
- 4.** Verwarm de pitabroodjes of het Turks brood kort op de barbecue en snij ze open. Haal het vlees van de spiesjes. Vul de broodjes met ijsbergsla, tomaat, het vlees en de yoghurtdressing.