

INGREDIËNTEN

2 Pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Gehakt

1 rode ui

4 eetlepels vegan yoghurt

1 eetlepel harissa

Wat verse peterselie

Wat verse koriander

2 tl paprikapoeder

1 theelepel komijnpoeder

½ kaneel

Wat zwarte peper

Wat cayennepeper

Wat pitabroodje (optioneel)



2 PORTIES



15 MIN



GEMAKKELIJK

Ervaar deze makkelijke en veganistische kofta kebabs! Ze zijn perfect voor een BBQ-avond en ze zijn in een paar minuten klaar te maken.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Snipper de ui en hak de kruiden fijn

Schil en snipper de ui. Hak de peterselie en koriander fijn (2 eetlepels per kruid fijngehakt).

2. Meng de kruiden door het gehakt

Meng de kruiden tot en met de kaneel en ui en kruiden door het gehakt. Vorm en vouw het gehakt langwerpig rond de spiesjes.

3. Meng de harissa met de yoghurt en gril de kebabs

Meng de harissa met de yoghurt. Gril de kebabs rondom op de BBQ in ongeveer 5 tot 8 minuten gaar en bruin. Rooster het pitabroodje ook op het barbecuerooster en serveer met kebab en harissa-yoghurt. Garneer met munt en peterselie.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)