

Kufta

Kufta (eller Kofta)



Hakket kød, blandet med krydderier og stegt. Det ser ud som aflange kødboller og kan være ret stærkt krydret.

Portion til ca. 4 personer

INGREDIENSER

- ? ¼ kg hakket oksekød
- ? ¼ kg hakket lammekød
- ? 6 fed hvidløg
- ? 1 stort løg
- ? 2 tsk. spidskommen
- ? salt og peber
- ? 1 spsk. koncentreret tomatpuré
- ? 1 æg
- ? olie til pensling

1. Rør kødet med finthakket hvidløg, hakket løg, 1 tsk. spidskommen, lidt salt, friskkværnet peber, tomatpuré og æg. Stil farsen i køleskabet en time. Tænd grillen.
2. Form kødet til 8 lige store frikadeller, og sæt dem på grillspyd. Pensl med olie. Drys resten af spidskommen over.
3. Grill koftaerne 10-12 min., og vend dem af og til.

Tips: Koftaerne kan også steges i olie i en dyb pande. Server tomatsauce til: Skold og flå 10 tomater, og blend dem med lidt yoghurt og finthakkede chilipebere. Kog tomatsaucen igennem i 5-10 min. Server ris eller couscous til ? couscous er hele hvedekorn, som kun skal koges kort tid.