

GEHAKTBALLETJES IN KERSENSAUS (KEBAB KARAZ)

Land: Libanees/Syrisch

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 35 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 400 gram gehakt
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 1,5 tl baharat (of 1/3 zwarte peper, 1/3 nootmuskaat en 1/3 extra kaneel)
- 0,5 tl kaneel

Voor de saus

- 500 gram kersen (kan ook uit de diepvries)
- 1,5 citroen (alleen het sap)
- 1 tl suiker
- 100 ml granaatappelsap (bijv. van Zonnatura)
- 0,5 tl chilipoeder
- pijnboompitten (ter garnering)

extra nodig

- Staafmixer of keukenmachine

WAT GA JE DOEN

Snipper de ui heel fijn en hak ook de knoflook fijn. Meng het gehakt met de ui, knoflook, baharat, kaneel en een beetje zout. Kneed door tot alles goed gemengd is en vorm dan van het mengsel gehaktballetjes ter grootte van een walnoot.

Ontpit de kersen (bij diepvries meestal niet nodig). Pureer de helft van de kersen met een klein scheutje water fijn in een staafmixer of keukenmachine.

Doe de gepureerde kersen samen met het granaatappelsap, het citroensap, de chilipoeder en de suiker in een pannetje. Breng royaal op smaak met peper en zout. Laat op laag vuur met het deksel op de pan zachtjes koken.

Verhit een beetje olie in een koekenpan. Bak hierin de gehaktballetjes op middelhoog vuur in ongeveer 10 minuten gaar.

Voeg de resterende kersen aan de kersensaus toe. Proef de saus en maak de saus eventueel zuurder met extra citroensap of zoeter met extra suiker. Zoek naar een smaakbalans die jij zelf lekker vindt.

Voeg tenslotte ook de gehaktballetjes aan de kersensaus toe en laat nog 5 minuten pruttelen.

Bestrooi met pijnboompitjes en serveer de kebab karaz met platbrood of witte rijst.

TIPS

- In plaats van granaatappelsap kun je ook 2 el granaatappelmelasse en 75 ml water gebruiken (uitgaande van 4 personen).
- Ik heb ook een lekkere vegetarische variant van dit recept geprobeerd: laat het gehakt dan achterwege en koop in de winkel kant-en-klare vegetarische balletjes. Stap 1 (de eerste alinea) van het recept kun je dan overslaan. Voeg 0,5 tl kaneel en 0,5 tl baharat aan de kersensaus toe, want deze heb je nu niet in de gehaktballetjes kunnen doen. Vegetarische gehaktballetjes kunnen iets korter gebakken worden dan gewoon gehakt, ongeveer 5 minuten is genoeg.