

Gehaktballetjes met tzatziki

Datum: 21-03-2005
Type gerecht: Amuse
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 snackkomkommer
- zout
- 50 g pistachenoten
- 4 eetlepels olie
- 4 takjes munt
- 500 gr. rundergehakt
- 1/2 theelepel gemberpoeder
- versgemalen peper
- 2 teentjes knoflook
- 2 bakjes Griekse roomyoghurt (á 150gr.)
- 8 cocktailprikkers

Bereidingswijze:

Komkommer schillen, in lengte doorsnijden en met theelepel zaadjes verwijderen. Komkommer op grove rasp raspen of in kleine stukjes snijden. Komkommer in zeef bestrooien met zout en ca. 20 minuten laten staan.

Intussen pistachenoten pellen. In koekenpan 1 eetlepel olie verhitten en pistachenoten kort bakken, daarna in stukjes hakken. Munt fijnhakken. In kom gehakt mengen met pistachenoten, helft van munt, gemberpoeder, zout en peper. Gehakt tot ca. 30 kleine balletjes vormen. Vocht met lepel uit komkommer drukken. Knoflook boven kom uitpersen. Yoghurt, komkommer en rest van munt erdoor roeren. Tzatziki op smaak brengen met zout en peper.