

Tyrkiske Köfte på Primo kamado.

Skrevet af René Gundersen

Mandag, 21. januar 2013 00:00 - Senest opdateret Lørdag, 14. december 2013 19:24

Indrømmet 2013 er ikke helt startet som jeg havde håbet på, så jeg har slet ikke fået grillet, men idag skulle simpelthen være dagen hvor grillen kom igang igen.

Så for lige at få banket rusten af valgte jeg noget ganske simpelt men alligevel fra min side en debut, nemlig Köfte.

Det smager altså bare fantastisk og SKAL laves over ild ellers bliver smagen kedelig og tam.

1kg friskhakked oksekød fra den Tyrkiske slagter blev blandet med deres kryderimix som de også forhandler.

Bliver formet som små aflange pølser hvorefter de sættes på køl min. 1 time.

Imens blev en salat af frisk Tyrkisk feta, rødløg, tomat og økologisk perlebyg blandet sammen.

En Humus blev lavet fra bunden, det smager altså fantastisk når man putter det på det lune brød.

Færdig købt fladbrød med kryderier blev tilsidst varmet på grillen efter af köfterne var grillet og så var menuen klar.{yoogallery src=[/images/stories/grill 2013/koeft] width=[200] height=[200] }