

# KOFTE-SPIESEN



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4/6 PERSONEN

- 500 gram entrecote - 2 uien - 1 eetlepel zonnebloemolie - 2 theelepels gemalen komijn - 2 theelepels paprikapoeder - 2 theelepels kerriepoeder - 6 takjes peterselie - 6 takjes koriander - 6 takjes munt - zout en versgemalen peper

---

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin het metalen mes. Pel de uien, snijd ze in vieren en doe ze in de kom. Voeg het in grove stukken gesneden vlees, de zonnebloemolie, de specerijen en de blaadjes van de verse kruidtakjes toe. Voeg zout en peper toe en schakel vervolgens het FOODPROCESSORprogramma 20 seconden in.

2. Rol het mengsel met vochtige handen tot balletjes van walnootgrootte en steek ze per twee of drie op spiesen. Druk ze daarna een beetje plat.

3. Bak de brochettes op een plancha, grill, koekenpan of barbecue.

**Tip van de chef :**

Je kunt de vleesballetje aan de spiesjes ook afwisselen met partjes ui, stukjes courgette, paprika of aubergine.

