



GEKRUIDE MEDAILLONS UIT HET MIDDEN-OOSTEN

Vorbereidingstijd: 30 minuten | Totale tijd: 45 minuten
Porties: 10 grote medaillons of 20 kleine medaillons

Ingrediënten:

- 250 gr gespleten rode linzen, gekookt, uitgelekt
- 500 gr rundergehakt
- 1 el koriander
- 40 gr knoflook, fijngehakt
- 2 el dille, fijngehakt
- 2 el platte peterselie, fijngehakt
- 2 tl pikante paprikapoeder
- 2 tl komijn
- 2 tl zout
- 2 el plantaardige olie
- 10 aubergineplakken (in de lengte), gegrild tot ze gaar zijn
- 10 pitabroodjes, licht gegrild
- 600 ml citroen za'atar aioli*

*Om citroen za'atar aioli te maken:

Combineer in een kleine mengkom:

600 ml magere mayonaise

3 el za'atar

2 el citroensap

2 el knoflookpuree

peper en zout, naar smaak

Bereiding:

1. Verwarm een koekenpan, grillpan of plancha voor.
2. Meng in een grote kom de linzen, gehakt, koriander, knoflook, dille, peterselie, paprika en komijn. Meng grondig tot een plakkerige consistentie is bereikt, en breng op smaak met peper en zout.
3. Vorm 10 gelijke medaillonpasteitjes. Elk pasteitje moet ongeveer 7-10 cm zijn voor grote medaillons of 5-7 cm voor kleinere medaillons.
4. Grill de medaillons met een klein scheutje olie gedurende 5 minuten, of tot ze gaar zijn.
5. Serveer een grote of twee kleine medaillons in een pitabroodje met een plakje gegrilde aubergine en maak het af met 60 gr aioli.