**Adana köfte met bulgur kisir**

rundergehakt

ui

paneermeel

eieren

knoflook

peper en zout

köftekruiden

komijn

bulgur

olijfolie

tomaten

rode paprika

peterselie

komkommer

munt

gemengde salade

**Adana köfte:** meng het rundergehakt met fijngesneden ui, geperst knoflook, paneermeel en een losgeklopt ei. Meng de kruiden onder de bereiding: peper en zout, komijn en köftekruiden (supermarkt of speciaalzaak).

Maak er gehakballen van en leg die in een ingevette ovenschotel. Zet de schotel 35 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. Controleer met een spiesje of ze gaar zijn.

**Bulgur kisir:** bereid de bulgur zoals aangegeven op de verpakking en laat afkoelen.

Emondeer ondertussen de tomaten door ze in heet water onder te dompelen, af te koelen onder de kraan en te schillen. Halveer, verwijder de inhoud en snijd het vruchtvlees in brunoise.

Maak **paprikapuree**. Schil de paprika’s met een dunschiller. Verwijder de zaadjes. Gaar de paprika’s in een ovenschotel in de oven, 25 minuutjes op 185°C. Pureer met een scheutje olijfolie.

Hak de peterselie en de muntblaadjes. Schil de komkommer, snijd in de lengte in vier, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in brunoise.

Meng nu de bulgur met, in hoeveelheden volgens smaak, wat olijfolie, tomatenpuree, tomatenblokjes, paprikapuree, komkommerblokjes, gehakte peterselie en munt.

Dien op met een gemengde salade naar keuze.