**Keftédes**

rode ui  
peterselie  
rundsgehakt

paprikapoeder  
komijnpoeder  
gedroogde koriander  
peper en zout

Rasp een rode ui zeer fijn tot pulp. Doe een paar plukken peterselie in de hakmolen en maal het zeer fijn. Meng het pure rundsgehakt met de uienpulp, peterselie en kruid met paprikapoeder, komijnpoeder, gedroogde koriander, zout en peper uit de molen.

Kneed goed en maak er balletjes van. Leg ze op een dienbord en zet dit afgedekt minstens een uur in de koelkast voor verder gebruik.

Bereid de barbecue voor en laat de keftédes een tiental minuutjes grillen boven directe hitte met gesloten deksel. Draai ze in die tijd één keer om. Leg ze daarna nog een tiental minuutjes in de koude zone. Prik erin met een spiesje. Er mag geen bloed meer uitvloeien. Dan zijn ze klaar voor gebruik.

Dien op met een tomatensausje, sla en Griekse pasta. Ook geschikt als onderdeel van mixed grill in een **Grieks tuinfeest buffet**.