

Kruiden van lamsgehakt.

Voor 1 kilo gehakt neemt men:

1 ei, afgestreken eetlepel zout, 1 ½ theelepel grof gemalen zwarte peper, 1 theelepel korianderpoeder, ½ theelepel gember, ½ theelepel piment, 1 teen knoflook.

Maak in het gehakt een kuil en doe daar alle ingrediënten in. Nu alles goed door elkaar mengen en doorgaan totdat het gehakt aan de handen blijft plakken, ongeveer 10 minuten tot een kwartier.

Meng eens wat verse kruiden zoals tijm, bieslook, peterselie of dragon door het gehakt. Maak dan het gehakt af op de manier zoals u gewend bent. U kunt het eindprodukt ook gebruiken om verse worst van de (laten) maken.

Recept: Betty Stickers