

Arayes, Libanese gevulde pita broodjes

40 minuten

4 personen


Zin in een verrukkelijke streetfood ervaring? Probeer dan eens deze Arayes! Deze heerlijke Libanese snack is een pitabroodje gevuld met gehakt, specerijen en verse kruiden. Perfect voor een snelle en smaakvolle maaltijd of tussendoortje!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 gram gemengd gehakt
- 1 rode ui
- 2 sjalotjes
- een 20 gram bladpeterselie
- een 20 gram verse koriander
- 8 blaadjes verse munt
- 2 potjes tzatziki van bij ons in de winkel
- 2 citroenen
- ½ komkommer
- 8 grote diepvries pitabroodjes van bij ons
- komijnpoeder
- paprikapoeder (mild of pikant naar smaak)
- 1 eetlepel tahin pasta (tahini)
- paneermeel
- olijfolie
- peper en zout



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Laat de pitabroodjes in de koelkast ontdooien.
2. Verwarm de oven op 160 graden
3. Rasp, blend of mix de rode ui, de helft van de bladpeterselie, de helft van de koriander en de 8 blaadjes munt met een koffielepel water tot een grove pasta.
4. Was je handen en meng de kruidenpasta onder het gehakt in een grote mengkom.
5. Kruid met een theelepel komijnpoeder en een theelepel paprikapoeder, naar smaak.
6. Door de kruidenpasta zal het gehakt snel wat 'natter' zijn, voeg beetje bij beetje paneermeel toe tot je gehaktmengeling terug stevig genoeg is.
7. Snij de pitabroodjes 2 stukken en open ze voorzichtig.

8. Verdeel de gehaktmengeling in 2, elke helft nog eens in 2, en elk kwartje ook nog eens in 2.
9. Vul elk broodje met een 8e van de gehaktmengeling. Verdeel het gehakt zo egaal mogelijk in het halve broodje.
10. Neem een grote koekenpan en bestrijk de gevulde broodjes langs beide zijden met olijfolie.
11. Bak de broodjes in de olijfolie, draai ze regelmatig om, druk zachtjes aan.
12. Wanneer de broodjes mooi bruin en wat krokanter zijn haal je ze uit de pan en leg je ze op een ovenrooster met bakpapier.
13. Laat ze nog een 20 minuutjes verder garen in de oven, draai regelmatig om.
14. Meng de tzatziki met de tahini, zet in de koelkast.
15. Snipper ondertussen de sjalot fijn, samen met de rest van de bladpeterselie en de koriander. Doe de salsa in een kommetje.
16. Kruid de salsa met een koffielepel komijnpoeder en peper en zout, roer alles goed door elkaar.
17. Serveer de warme araves als lunch, avondmaal of als hapje met de salsa, onze frisse tahini tzatziki en wat citroen!

Smakelijk!