

LAMSGEHAKT BALLETTJES MET BERBERISSEN, YOGHURT EN KRUIDEN

- 750 g lamsgehakt
- 2 middelgrote fijngesneden uien
- 20 gram fijngehakte peterselie
- 3 teentjes knoflook
- ¼ theelepel gemalen piment
- ¼ theelepel kaneel
- 60 gram berberissen
- 1 ei
- 100 g zonnebloemolie
- 700g sjalotten
- 200 ml witte wijn
- 500 ml kippenbouillon
- 2 laurierblaadjes
- 2 takjes tijm
- 2 theelepels suiker
- 150 g gedroogde vijgen
- 200g griekse yoghurt
- 3 eetlepels met een mix van mint/koriander/dille/dragon, grof gehakt.



Doe het gehakt, uien, peterselie, knoflook, piment, kaneel, besjes, ei, wat zout en een beetje peper in een grote kom. Vermeng de massa goed en maak er balletjes van, ter grootte van een golfbal.

Verhit een deel van de olie in een grote pan met goed sluitend deksel. Doe daar de gehaktballetjes in, maar niet alles tegelijk. Blijf de balletjes omkeren tot er een mooi egaal bruin korstje ontstaat en leg de balletjes op een schaal voordat de rest van de balletjes gegaard wordt.

Maak de pan schoon en doe de resterende olie er in, Voeg de sjalotten toe, en fruit deze op laag vuur gedurende 10 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Blijf in de pan roeren tijdens het fruiten. Voeg de witte wijn toe en kook deze gedurende twee minuten mee. Dan de kippenbouillon, laurierblad, tijm, suiker en wat zout en peper toevoegen. Voeg de vijgen en de gehaktballen toe zodat deze bijna geheel onder de bouillon staan. Breng het geheel aan de kook in een gesloten pan. Zodra het geheel kookt, op zacht vuur laten staan (ca, 30 minuten) Verwijder het deksel en laat het vocht inkoken Even proeven en evt. wat zout en peper toevoegen.

Serveer op een diep bord, klop de yoghurt licht op, doe deze door de gehaktballetjes en bedek het geheel met het kruidenmengsel.