

Libanese Arayes van de BBQ

👤 4 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- Pita broodjes
- Citroen
- Voor het gehaktmengsel:
- 500 gr runder- of lamsgehakt
- 2 uien
- 2 tenen of 1 bolletje knoflook, fijngeraspt
- Bosje peterselie, fijngesneden
- 1/2 el Baharat
- 1 el The Rub Club Meesterschap
- Scheutje olijfolie
- 2 tl zout

Voor de dipsaus:

- 500 gr yoghurt
- 2 el Tahina
- Sap van een halve citroen
- 1/2 bosje fijngesneden peterselie
- 2 teentjes of 1 bolletje fijngeraspte knoflook
- 1 el Baharat
- Zout en peper naar smaak
- Scheutje olijfolie

Benodigdheden

- Grove rasp
- Fijne rasp
- Theedoek
- Kwastje

- Steek je BBQ aan en breng naar een temperatuur van 180 graden met een directe- en een indirecte zone.
- Rasp de uien fijn en doe ze in een theedoek, wring het vocht er zo goed mogelijk uit.
- Doe de uien samen met de rest van de ingrediënten in een kom en meng het goed door.
- Voeg het gehakt toe en meng het kruidenmengsel er goed doorheen.
- Leg de pitabroodjes kort in de indirecte zone op de BBQ, hierdoor worden ze wat steviger en kun je de broodjes vullen zonder dat ze uit elkaar scheuren.
- Snijd de pitabroodjes doormidden en vul ze met het gehaktmengsel.
- Bestrijk de pitabroodjes aan alle kanten met een laagje olijfolie en grill de gevulde broodjes (Arayes) boven direct vuur.
- Grill de Arayes om en om aan alle kanten boven het vuur tot dat ze rondom goudbruin gekleurd zijn. Zet dan de vleeskant op het rooster zodat ook het vlees een mooi korstje krijgt.
- Zodra ze een mooi kleurtje hebben verplaats je de Arayes naar de indirecte zone waar ze in ongeveer 15 minuten kunnen garen.
- Doe ondertussen voor de saus alle ingrediënten in een kom en meng het goed door elkaar.
- Snijd een citroen in partjes en serveer dit naast de dipsaus bij de Arayes, eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

