

# Chevapchichi met tzatziki en kruidig volkoren flatbread

4 personen

45 minuten

Eens iets anders! chevapchichi of ćevapčići zijn gehakt kebabjes uit de Balkan. Het flatbread maak je ook zelf, en dat is super simpel!

## INGREDIËNTEN:

- 500 gram gehakt
- 2 rode uien
- 1 ei
- bussel verse peterselie
- 1 blikje tomatenpuree
- pakje paneermeel
- potje tzatziki
- 250 gram volkoren tarwebloem
- 250 gram griekse yoghurt
- halve theelepel bakpoeder
- 1 eetlepel paprikapoeder, provençaalse kruiden, peper en zout



 keurslagerdemeulder

 Keurslager De Meulder

## BEREIDING:

1. Snipper de rode uien en de peterselie fijn en doe in een grote mengkom.
2. Doe het ei en de tomatenpuree ook in de mengkom, voeg het paprikapoeder toe en meng.
3. Voeg het gehakt toe, meng het geheel en kruid af met peper en zout.
4. Voeg paneermeel toe tot je een stevig geheel hebt.
5. Rol 'worstjes' van een 2 cm dik en een 10 cm lang en zet in de koelkast.
6. Neem een keukenrobot, broodmachine of mengkom klaar voor het platbrood.  
Doe de yoghurt, de volkoren bloem, het bakpoeder, de provençaalse kruiden en een snuifje zout samen en meng tot een stevige deegbal.
7. Verdeel de bal in 6 gelijke stukken en rol daar 6 balletjes van. Smeer elk deegbolletje in met olijfolie en rol ze met een deegrol uit op een snijplank. De olijfolie zorgt ervoor dat het deeg niet blijft plakken. We gebruiken geen bloem, want dat kan snel verbranden!
8. Neem een hete grillpan en grill de flatbreads langs beide kanten, leg ze tussen 2 borden opzij.
9. Bak de chevapchichi in een hete pan, grillpan of in de oven of op de barbecue.

## Smakelijk!