

Homemade broodje döner

4 personen
90 minuten

Een van dé meest populaire fastfood gerechten! Een heerlijke 'guilty pleasure' die je nu ook zelf thuis kan maken dankzij dit recept. Het garen van het vlees vergt wat tijd, maar dat kan je ook perfect enkele uren op voorhand of de dag ervoor doen! Verras je gasten met deze originele maaltijd!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 gram kalfsgehakt
- 1 koffielepel of 5 gram gemalen komijn
- 1 koffielepel of 5 gram paprikapoeder
- 1 koffielepel of 5 gram gedroogde oregano
- 1 koffielepel of 5 gram knoflookpoeder
- 1 koffielepel of 5 gram gemalen koriander
- 1 koffielepel of 5 gram gemalen vierkruidenpoeder
- peper en zout
- 4 grote pitabroodjes
- 1 komkommer
- 4 tomaten
- 1 rode ui
- een 100 gram gemengde sla, of sla naar keuze
- verse looksaus van bij ons in de winkel

 [keurslagedemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Was je handen en meng alle kruiden goed onder het kalfsgehakt, kruid ook met peper en zout.
3. Neem een hakmolen of keukenrobot en mix het gehakt fijn, probeer een zo homogeen mogelijke mengeling te krijgen. Desnoods moet je dit in verschillende porties doen.
4. Neem een groot vel aluminiumfolie en maak daarop een stevige dikke worst van het gehakt, een soort lang vleesbrood. Wikkel deze strak in de aluminiumfolie en draai de eindjes stevig toe, zoals bij een snoepje.
5. Rol dit nu in een 2e laag aluminiumfolie, waarbij je ook de eindjes mooi strak dicht draait.

6. Leg de worst in een ovenschaal en gaar gedurende 1 uur in de oven op 180 graden.
7. Haal de worst uit de oven, verwijder het zilverpapier en ook eventueel wat vet.
8. Zet de oven op de hoogste stand, of de grillstand als je dat hebt.
9. Snij de tomaten, komkommer en rode ui in schijfjes en zet in mooie kommetjes nog even apart in de koelkast. Ondertussen kan het vlees wat afkoelen.
10. Was de sla indien nodig en zet ze ook in een kom opnieuw in de koelkast.
11. Neem een dunschiller en rasp lange slierten döner van het 'vleesbrood'. Doe deze in een grote ovenschaal en zet in de hete oven of onder de grill. Draai de stukjes döner af en toe om, tot ze langs alle kanten een mooi korstje hebben gekregen.
12. Gaar de broodjes ook even mee in de oven.
13. Serveer alles op tafel en laat iedereen zelf z'n broodje vullen, de overgebleven groenten kunnen als side dish dienen! Heel lekker met frietjes!

Smakelijk!