



LAMSGEHAKTSPIESJE MET EEN FRISSE YOGHURTDIP

1 sjalotje
200 gram lamsgehakt
1/2 ei
40 gr maisgriesmeel
1 eetlepel tikka masalapasta
1 theelepel komijnzaad
1 dl. yoghurt
komkommer
peper en zout
snuf chilipoeder

Snipper en fruit het sjalotje.

Schep het halve ei, met maisgriesmeel, tikka masalapasta en komijnzaad door het gehakt.

Voeg eventueel wat extra maismeel toe als het te nat is.

Maak spiesjes van 30 gram.

Bak de spiesjes in de olie rondom bruin.

Gaar 15 minuten in de oven op 200 C.

