

**INGREDIËNTEN** 2 PORTIES 15 MIN GEMAKKELIJK

2 Pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Gehakt

1 rode ui

4 eetlepels vegan yoghurt

1 eetlepel harissa

Wat verse peterselie

Wat verse koriander

2 tl paprikapoeder

1 theelepels komijnpoeder

½ kaneel

Wat zwarte peper

Wat cayennepeper

Wat pitabroodje (optioneel)

Ervaar deze makkelijke en veganistische kofta kebabs! Ze zijn perfect voor een BBQ-avond en ze zijn in een paar minuten klaar te maken.

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Snipper de ui en hak de kruiden fijn**

Schil en snipper de ui. Hak de peterselie en koriander fijn (2 eetlepels per kruid fijngehakt).

**2. Meng de kruiden door het gehakt**

Meng de kruiden tot en met de kaneel en ui en kruiden door het gehakt. Vorm en vouw het gehakt langwerpig rond de spiesjes.

**3. Meng de harissa met de yoghurt en gril de kebabs**

Meng de harissa met de yoghurt. Gril de kebabs rondom op de BBQ in ongeveer 5 tot 8 minuten gaar en bruin. Rooster het pitabroodje ook op het barbecuerooster en serveer met kebab en harissa-yoghurt. Garneer met munt en peterselie.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**