

MINCED MEAT IN BREAD

Libanees broodje gehakt

Door / By: Ziad Choueiki





INGREDIËNTEN

- Libanees brood (je kunt het vinden in Syrische of Turkse winkels)
- 500g rundergehakt (aan te raden met 30% vet)
- 1 middelgrote gehakte ui
- Een beetje gehakte peterselie
- Zout en peper
- Optioneel elke soort geraspte kaas

BEREIDING

1. Hak de ui en de peterselie fijn en meng dit goed door het gehakt! Gebruik zout en peper met mate (je kunt dit later altijd oplossen als het te weinig gekruid is)!
2. Verdeel de gehaktmix over het Libanees brood (alleen op de helft van het brood) en vouw het brood (het brood is rond en zacht dus dat lukt goed)!
3. Voeg kaas toe voordat je het brood vouwt (als je er kaas bij wilt)! Verwarm elke kant gedurende 3 minuten op een goed verwarmde koekenpan.
4. Voila, je bent klaar om te eten!



INGREDIENTS

- Lebanese bread (you can find it in Syrian or Turkish shops)
- 500g of minced beef meat (advisable with 30% fat)
- 1 medium sized minced onion
- A bit of minced parsley
- Salt and pepper
- Optional any kind of shredded cheese

PREPARATION

1. Mince the onion and the parsley and mix it well with the minced meat! Salt and pepper with moderation (you can always fix this later on if it is under seasoned)!
2. Spread the minced meat mix on the Lebanese bread (on half the bread only) and then fold the bread unto itself (the bread is circular and soft so that can be done)!
3. Add cheese before folding if you want cheese within your meal! Put it on a well heated cooking pen for 3 min on each side.
4. Voila, you are ready to eat!