



# GIGANTISCH LEKKERE GRIEKSE GEHAKTBALLETJES

## NODIG

500 gram gehakt  
1 ei  
2 beschuit  
verse peper  
zout  
2 el oregano  
3 tenen knoflook  
1 gesnipperde ui

## TZATZIKI

Griekse yoghurt  
Beker kwark  
Scheut olijfolie  
peper en zout  
halve knoflook, geperst  
1/2 komkommer  
2 el oregano

aubergine  
ijsbergsla

## DOEN

1. Als je de pitabroodjes zelf maakt, moet je daarmee beginnen: kijk voor [hier](#) voor het recept!
2. Verwarm de oven op 200 °C. Snijd de aubergine in dunne plakken. Wrijf in met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Zet in de ongeveer 10 minuten in de oven, draai de groente om en zet nog eens 10 minuten in de oven.
3. Meng het gehakt met ei, beschuit, verse peper, zout, oregano, knoflook en ui. Maak balletjes van ongeveer het formaat van een walnoot. Doe een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de balletjes gaar.
4. Maak ondertussen de tzatziki. Rasp de komkommer en laat uitlekken. Meng yoghurt, met kwark, oregano, knoflook, komkommer, scheutje olijfolie, peper en zout naar smaak.
5. Leg de balletjes met ijsbergsla, aubergine en tzatziki op/ in het pitabroodje.

**Kali orexi** (smakelijk eten)

Tip; je kunt i.p.v. aubergine ook courgette of paprika gebruiken.



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)