

# ISKENDER KEBAB

**Land:** Turks

**Maaltijd:** Hoofdgerecht

**Porties:** 2 personen

**Bereidingstijd:** 25 min.

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 250 gram biefstuk /ribeye /entrecote
- 1/2 ui
- 1 tl oregano
- 1 tl paprikapoeder
- 1 groot Turks brood (of 1-2 pitabroodjes per persoon)
- 200 gram Turkse yoghurt (Griekse kan ook)
- 400 gram tomatenblokjes
- 1 el tomatenpuree
- 3 teentjes knoflook
- 1 tl pul biber (of chilipoeder)
- 2 el citroensap
- 2 puntpaprika's
- 4 ingelegde groene pepers

## WAT GA JE DOEN

Snijd het vlees in dunne plakjes. Rasp de halve ui of hak fijn in de keukenmachine. Meng het vlees met de ui, oregano, paprikapoeder, peper, zout en een scheutje olijfolie. Zet even opzij.

Bak eventueel de pitabroodjes of het Turkse brood af volgens de aanwijzingen op de verpakking (niet nodig bij vers Turks brood). Snijd of scheur vervolgens in blokjes.

Hak de knoflook fijn. Verhit een beetje olie in een klein pannetje en bak hierin 2 teentjes knoflook ca. 30 seconden. Voeg dan de tomatenpuree en de tomatenblokjes toe, samen met de pul biber en wat peper en zout. Laat zonder deksel op laag vuur zachtjes pruttelen, zodat de saus ietsje kan indikken.

Halveer de puntpaprika's in de lengte. Verhit een beetje olie in een grillpan of koekenpan. Bak of grill hierin de puntpaprika's en de groene pepers.

Verhit een koekenpan en bak hierin op middelhoog vuur het vlees in ca. 4-5 minuten gaar.

Meng het overgebleven knoflookteentje met de yoghurt, het citroensap en een beetje peper en zout.

Doe de stukken brood op een grote schaal. Verdeel het vlees en de tomatensaus erover. Geef de

yoghurt, de puntpaprika's en de groene pepers erbij.