

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 a 2 eetlepels olijfolie
- 200 g lamsgehakt
- 2 tenen knoflook
- 2 theelepels milde paprikapoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1/4 theelepel kaneel
- 1 citroen
- halve tomaat
- 1 eetlepel tapenade van zongedroogde tomaten
- 2 bloemtortilla's
- een paar muntblaadjes
- 1 klein handje peterselieblaadjes
- een paar fijngemalen chili vlokken
- zeezout
- 1 ui in ringen

Bereiding

Verwarm de grill voor op de hoogste stand. Verhit nu 1 eetlepel olie en doe het gehakt hierin en roer heel goed door. Pers de knoflook uit boven het vlees. Voeg paprikapoeder, komijn, kaneel en zout naar smaak toe. Knijp een 1/2 citroen boven het vlees uit en roerbak nog 3 tot 4 minuten, tot het gehakt mooi goudbruin is. Neem dan het e.e.a. van het vuur. Knijp de zaadjes uit de halve tomaat en snij het vruchtvlees fijn. Doe bij het gehakt en voeg de tapenade van zongedroogde tomaten toe. Meng goed door. Leg daarna de tortilla's op een grillrooster en bestrijk met de rest van de olie. Verdeel het heerlijke lamsgehak nu over de tortilla's en zet 1 tot 2 minuten onder de grill tot de randen gaan omkrullen. (goed blijven opletten) Hak de tuinkruiden ondertussen fijn en snijd de overgebleven 1/2 citroen in vieren. Strooi voor het opdienen wat tuinkruiden en chilli vlokken over de Lahmacun en de overige partjes citroen. Een paar uienringen om het af te maken.

Bron: Yvonne - Vrouw??