**Köfte met deeg van Karsu**

Nodig voor 4 personen:

*Köfte*

2 uien

2 tenen knoflook

1 bos bladpeterselie

1 theelepel gemalen komijn

1 theelepel gedroogde oregano

1 theelepel pul biber (chilivlokken)

1 theelepel paprikapoeder

400 gram gehakt

30 gram roomboter

8 vellen filodeeg (op kamertemperatuur)

peper

zout

*Tomatensaus*

1 scheut olijfolie

150 ml passata

2 theelepels paprikapuree

peper

zout

*Yoghurtsaus*

½ bos verse munt

6 eetlepels Turkse yoghurt

zout

peper

*Kruidige salade*

3 stengels bosui

¼ bos dille

¼ bos bladpeterselie

25 gram rucola

4 tomaten

Sap van een ½ citroen

3 eetlepels olijfolie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 ˚C. Pel en snipper de ui heel fijn en pers de knoflook. Hak de peterselie. Meng voor de köfte de ui, peterselie, knoflook, komijn, oregano, pul biber en paprikapoeder door elkaar. Voeg vervolgens het gehakt toe en breng op smaak met peper en zout.

Rol 8 staven van het gehaktmengsel en druk deze een beetje plat. Verdeel de gehaktstaven over een met bakpapier beklede bakplaat en bak 10-15 minuten in de voorverwarmde oven. Smelt ondertussen de boter in een steelpan. Bestrijk het filodeeg met de boter. Leg een gehaktstaaf erop en rol strak op. Herhaal deze stap met de rest van de vellen van het filodeeg. Verdeel de rollen weer over de bakplaat. Besprenkel met wat (olijf)olie en bak ongeveer 5-8 minuten in de voorverwarmde oven of tot goudbruin en gaar. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en voeg de passata en paprikapuree toe. Verwarm ongeveer voor 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Hak de muntblaadjes fijn en meng met de yoghurt. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de bosui in ringen en hak de dille, peterselie en rucola grof. Snijd de tomaten in blokjes en meng alles samen met de olijfolie en het sap van een ½ citroen door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de köfte in deeg in stukken. Verdeel over een grote schaal en serveer met de tomaten- en yoghurtsaus en de kruidige salade.