



Rødlinseboller med en yoghurtsaus

En oppskrift inspirert av delingskulturen rundt bordet i Midtøsten: Ta vegetarboller til nye høyder med pistasj, dukkah, og en fantastisk yoghurtsaus.

🕒 50 min

🔪 Easy

Instruksjoner

- 1 Kok linsene (skyll dem først) med hvitløk og salt (1 del linser til 1,5 del vann).
- 2 Bland de kokte linsene med rødløk, persille, tomatpuré, pistasjpulver, dukkah, krydder og egg.
- 3 Form små boller med fuktige hender.
- 4 Stek i ovn på 180 °C i ca. 25 minutter.
- 5 Rør sammen alle ingrediensene til yoghurtsausen.
- 6 Fordel sausen på et fat, legg linsebollene over og drypp ristet pistasjolie på toppen.



Ingredienser

Porsjoner 4

Til bollene:

300 g røde linser

2 stk hvitløksfedd

1 stk rødløk, finhakket

Finhakket persille

1 ss tomatpuré

4 ss pistasjpulver

0.5 ts spisskummen

2 ts dukkah med villpistasjnøtter

1 ts paprikapulver

1 stk egg

Fleur de sel fra Camargue

Nykvernet sort pepper

Til yoghurtsausen:

5 ss gresk yoghurt

Saft og finrevet skall av ½ sitron

Fleur de sel

Nykvernet sort pepper

2 *never* finsnippet mynte

2 *ts* piment d'Espelette

4 *ts* dukkah med villpistasj nøtter