# Bulgarije

## Kebapcheta
*gehaktworstjes*

Een pondje gehakt moeten we hebben. Lam, rund, kalf, varken, of welke combinatie daarvan ook, dat maakt niet uit. Het hangt af van je smaak. Gebruikelijk is half rund en half varken, dus ik stel voor dat we gewoon een pondje halfom kopen.
1 ei
paneermeel. 1 of 2 eetlepels, beslist niet meer, maar juist genoeg om de zaak een beetje bij elkaar te houden.
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 snuf kruidnagelpoeder
peper en zout

Geen ui of peterselie, dat hoort in de kofte, maar niet in een kebapche.

Kneed het gehakt met de specerijen, het ei en een of twee lepels paneermeel goed door. Doe het grondig, zeker vijf minuten, zodat alles mooi verdeeld is. Verdeel het gehakt in zes gelijke delen, dan heb je ongeveer de goede maat. Maak je handen vochtig met koud water, en rol elke kwak gehakt op een werkblad uit tot een mooi, regelmatig worstje. Gebruik genoeg water zodat ze mooi glad en gesloten zijn, zonder gaten of barsten. Leg ze dan afgedekt in de koelkast. Minimaal 12 uur, maar hoe langer hoe beter.

En nou niet stiekum in de koekenpan bakken: kebapcheta horen gegrild te worden. Dus op de bbq of in de grilpan met die dingen!