



# Bosnië-Herzegovina

## **Bosanski ćevapi**

*Bosnische gehaktworstjes*

*We gaan zelf ons gehakt maken. Niet alleen omdat je dan weet wat je in je mond stopt, maar vooral omdat dit het lekkerste gehakt gaat worden dat je ooit geproefd hebt. Vlees uit vier delen van het rund hebben we nodig:*

1/4 kg. van de nek, 1/4 kg van de schouders, 1/4 kg van de borst, 1/4 kg van de buik  
30 gram zout

Vis eerst je vleesmolen of vleeswolf maar eens achter uit de kast. Maal het vlees. Meng er het zout door. Maal het opnieuw. Dan gaat het 12 uur de koelkast in.

Dan wordt het vlees opnieuw gemalen. Nu rol je er ćevapi van, kleine worstjes niet breder dan de palm van je hand. Je kunt je handen wat insmeren met olie, dan gaat het makkelijker. Van een kilo vlees zou je zo ongeveer 60 worstjes moeten kunnen maken.

*Wil je kant-en-klaar rundergehakt gebruiken, dan is hier een ander recept:*

1 kg. rundergehakt (15% vet)  
2 dl. water  
2 theelepels sodium bicarbonaat (dat koop je gewoon bij de drogist of in de supermarkt, ook bekend als bakpoeder of zuiveringszout)  
2 tl. peper  
1 gesnipperde ui  
2 tl. zout

Draai het vlees samen met de gesnipperde ui 2 x door je vleesmolen. Vermeng het met het bakpoeder, de peper en het zout. Kneed het allemaal grondig door en zet het minstens een nacht afgedekt in de koelkast. De volgende dag draai je er je worstjes van.

Je bakt de worstjes op de grill, steeds maar kerend, tot ze aan alle kanten mooi gekleurd zijn. Dan dien je ze op op een warm bord in een lepinje, samen met wat gesnipperde (rode) ui en een kwak yoghurt of kajmak. Ajvar is er ook lekker bij. Drink er een glas karnemelk bij. Biertje mag ook, hoor.