

# LIBANESE JINGLE BALLS

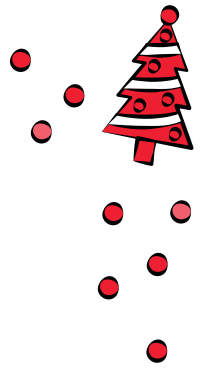


Mmm.. jammie!



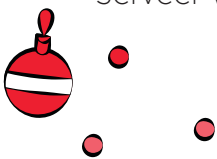
## Ingrediënten (6 personen)

- 400 g lams- of rundergehakt
- 1 rode ui, gesnipperd
- 1 ei
- 1 el za'atar
- 1 teentje knoflook geperst
- 150 ml Griekse yoghurt
- 1/2 tl komijnpoeder
- 10 takjes platte peterselie, alleen de blaadjes
- gesneden zout en peper
- zonnebloemolie



## Bereiden

1. Meng het gehakt met rode ui, ei, za'atar en één teentje knoflook en breng op smaak met zout en peper. Zet dit minimaal een uur goed afgedekt in de koeling.
2. Meng yoghurt met het restant van de knoflook, komijn en peterselie en breng het na een half uur op smaak met zout en peper.
3. Vorm balletjes met een diameter van 2 à 3 cm en bak ze rondom bruin in olie. Serveer warm met de yoghurtsaus.



## Wist je dat?

Hoe zou jij je voelen als je opeens je huis, school en vriendjes moest achterlaten? Miljoenen Syrische kinderen zijn door een verschrikkelijke oorlog gevlucht naar Libanon en voelen zich nu alleen en verdrietig. Wij vangen ze op en brengen ze samen

zodat ze weer kunnen spelen en lachen. Even hoeven ze dan niet aan de oorlog te denken. Beter dan ambassadeur Rens Polman kunnen we het niet zeggen: "Kinderen zijn straks de baas, dus beter zitten ze allemaal goed in hun vel! :)"

