DINNERLY

Sfiha met rundergehakt en zoete aardappel

met tahin en salade van komkommer en tomaat

ca. 30min 2 personen

Wij zijn fan van sfiha! Dit traditionele gerecht uit de Midden-Oosterse keuken bestaat uit platbrood en schapenvlees, en wordt op hete stenen gebakken. Wij maken vandaag een versie van krokant pizzadeeg en een vulling van rundergehakt, zoete aardappel en tomaat. We serveren 'm met frisse salade en een tahindip.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 1 rode ui
- 3 tomaten
- 250g rundergehakt
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 rol pizzadeeg [1]
- 1 komkommer
- 50g tahin [11]

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- dunschiller
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1366kcal, vet 69.3g, koolhydraten 129.4g, eiwit 50.0g

1. Vulling voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil de **zoete aardappel** en rasp grof. Pel de **ui** en snipper fijn. Snij **1 tomaat** in grove blokjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Kneed de **zoete aardappel**, **gesneden tomaat**, **kruidenmix**, knoflook, 1el olijfolie, ½tl zout en een flinke snuf peper door het **gehakt**.

2. Sfiha's voorbereiden

Rol het **deeg** met papier uit op een bakplaat en snij het in 6 vierkanten. Verdeel de **vulling** gelijkmatig over de stukken **deeg**. Laat daarbij een rand van 1-2cm vrij. Klap de randen omhoog en knijp de hoeken samen, om de **vulling** rondom te omsluiten.

3. Sfiha's bakken

Bak de **shifa's** 10-14min in de oven, tot het **deeg** goudbruin en de **vulling** gaar is.

4. Salade maken

Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf peper en zout. Snij de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in plakken van ca. 0,5cm. Snij de **rest van de tomaten** in parten van ca. 1cm dik. Meng de **tomaat** en **komkommer** met de **dressing**.

5. Afmaken en serveren

Meng de **tahin** met ½el azijn en voeg beetje bij beetje 2-3el water toe. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **shifa's** naast de **salade** en druppel de **tahin** er naar smaak over.

6. Bijpassend toetje

Om je maaltijd echt helemaal compleet te maken moet je even langs een Griekse of Turkse winkel. Als toetje past baklava, geserveerd met sterke zwarte thee, namelijk perfect bij dit gerecht.