

DINNERLY



Lahmacun met vegan gehakt met walnotensaus, paprika en komkommer



ca. 35min



2 personen

Wat op het menu in kebabzaken vaak Turkse pizza wordt genoemd, werd eigenlijk pas in de jaren 50 in Turkije populair - het gerecht komt oorspronkelijk namelijk van het Arabisch schiereiland en heet lahmacun. Wij hebben het traditionele recept een beetje aangepast: voor de bodem gebruiken we pizzadeeg en in plaats van de gebruikelijke tomatensaus maken we een saus van walnoten en geroosterde paprika's.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 paprika
- 200g vegan gehakt ⁶
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 komkommer
- 25g walnoten ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1190kcal, vet 58.0g, koolhydraten 124.7g, eiwit 33.8g



1. Paprika voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprika** met een snuf zout ca. 6min, tot ie zacht is. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn.



2. Deeg bakken

Meng het **vegan gehakt** met de **helft van het paprikapoeder**, de knoflook, een flinke snuf zout, een snuf peper en 2el olijfolie. Rol het **deeg mét papier** uit op een bakplaat. Verheel het **gehakt** gelijkmatig over het **deeg**, laat daarbij een rand van ca. 1cm vrij. Bak het **deeg** 10-15min in de oven, tot het krokant en goudbruin is.



3. Komkommer inleggen

Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Meng 2el witte azijn met 1el suiker en een flinke snuf zout, tot de suiker en het zout opgelost zijn. Meng met de **komkommer** en zet opzij.



4. Saus pureren

Doe de **helft van de paprika**, de **walnoten**, 2el water, 1el olijfolie, 1tl witte azijn, 1tl suiker en een snuf zout in een hoge maatbeker en pureer tot een gladde **saus**.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **rest van de paprika** over de **pizza**. Bedruppel met de **walnotensaus** en garneer met de **ingeleigde komkommer**.



6. Gehakt kruiden

Gehakt kun je op allerlei manieren heerlijk kruiden. Als je er naast knoflook en paprikapoeder nog meer smaak aan wilt toevoegen, zijn komijnpoeder of chilivlokken een perfecte keuze.