

DINNERLY



Size+ Lahmacun met 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
- 250g rundergehakt
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 rol pizzadeeg¹
- 1 komkommer
- 50g walnoten¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

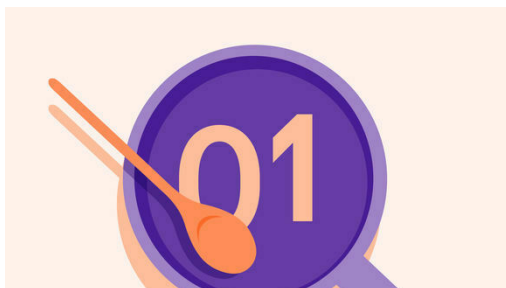
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

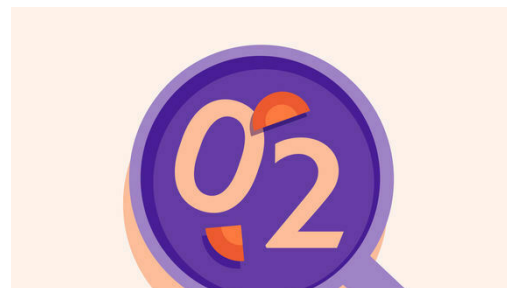
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1278kcal, vet 69.0g, koolhydraten 115.8g, eiwit 43.3g



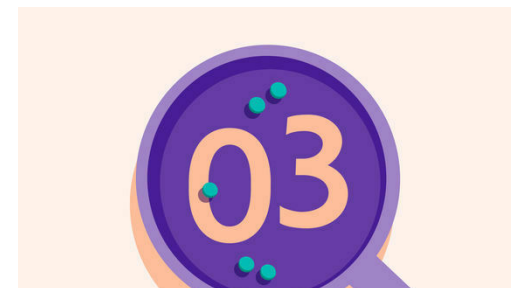
1. Paprika voorbereiden

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 met 1el olijfolie. Bak de **paprika** met een snuf zout ca. 6min op middelhoog vuur, tot ie zacht is. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn.



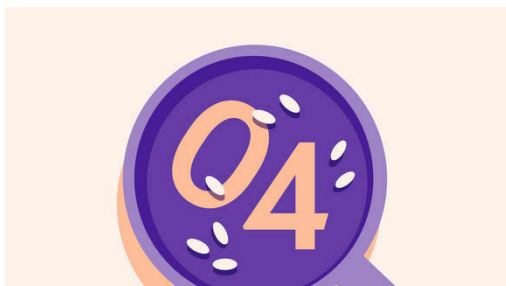
2. Deeg bakken

Meng het **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 10-15min in de oven, tot het deeg krokant en goudbruin is.



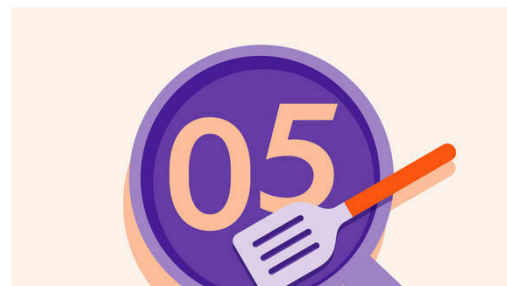
3. Komkommer inleggen

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 dit met de **komkommer**.



4. Saus pureren

Pak een staafmixer en maak een gladde saus van de **helft van de paprika**, de **helft van de walnoten**, 2el water, 1el olijfolie, 1tl witte azijn, 1tl suiker en een snuf zout. (De **rest van de walnoten** gebruiken we hier niet.)



5. Afmaken en serveren

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



6. Gehakt kruiden

Gehakt kun je op allerlei manieren heerlijk kruiden. Als je naast knoflook en paprikapoeder nog wat smaak wilt toevoegen kun je er wat komijn of chilivlokken doorheen mengen.