



Turkse pizza met rundergehakt

en tomaten-komkommersalade met kaas



ca. 25min



2 personen

Als er pizza geserveerd wordt, is iedereen aan tafel blij. De variant uit dit recept is gebaseerd op de Turkse Lahmacun. Deze pizza vind je in Turkije op bijna iedere straathoek. Je belegt het deeg met heerlijk gekruid gehakt en bestrooit het geheel met kaas. Erbij serveer je een frisse salade van komkommer, tomaat, ui en peterselie voor de frisse noot. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 vers chilipepertje
- 1x rundergehakt
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 minikomkommer
- 2 tomaten
- 10g verse peterselie
- 1x witte kaas⁷
- 1x wraps¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- evt. fijne keukenrasp

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

Kooktip

Je kunt van de rest van de wraps tortillachipjes maken: snijd de wraps in driehoekjes en leg ze op een bakplaat. Besprenkel met wat olie en bestrooi met zout en evt. specerijen. Bak 5-6min op 200°C.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 644kcal, vet 29.9g, koolhydraten 55.0g, eiwit 35.9g



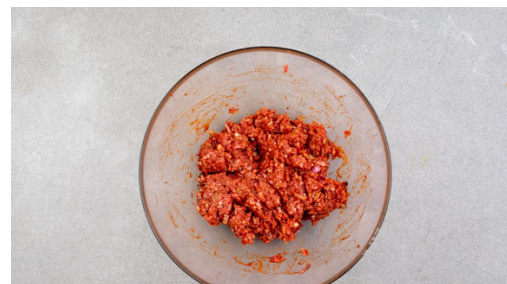
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C. Halveer en pel de **ui**. Snijd **een helft** in dunne ringen, hak de **andere helft** fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd het **chilipepertje** in ringetjes.



4. Kaas verkrumelen

Verkrumel de **kaas**.



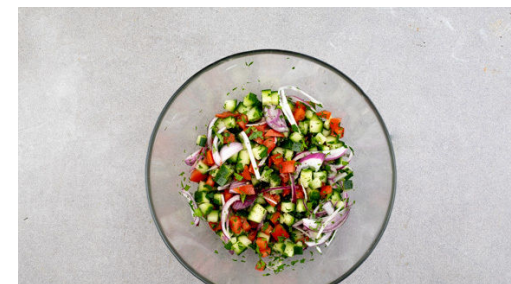
2. Gehakt kruiden

Meng het **gehakt** met de **fijngehakte ui**, **knoflook**, **tomatenpuree**, **shoarmakruiden**, 1el olijfolie en een flinke snuf zout.



5. Lahmacun bakken

Leg **4 wraps** op twee bakplaten met bakpapier en bestrijk ze met het **gehakt**. Verdeel de **kaas** erover en bak de **lahmacun** in 5-7min goudbruin en gaar (**zie kooktip, links**).



3. Salade voorbereiden

Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd de **komkommer** in blokjes. Snijd de **tomaten** in blokjes. Hak de **peterselie** fijn. Meng de **groenten** in een kom met de **rest van de ui**, de **peterselie**, 1tl azijn, 1el olijfolie en een snuf zout en peper.



6. Lahmacun afmaken

Garneer de **lahmacun** voor het serveren met **chilipeper** naar wens en verdeel er wat van de **salade** over. Serveer de **lahmacun** met de **rest van de salade**.