



Lahmacun met rundergehakt

en frisse saladetopping met knoflooksaus



30-40min



2 personen

Roep de geuren van een Turkse markt op met heerlijk vers gebakken lahmacun... Uit eigen oven! In plaats van het deeg op traditionele wijze extra dun uit te rollen, gaan wij voor een lekkere dikke pizza bodem met kruidig rundergehakt on top. De frisse salade van komkommer, radijsjes en knoflooksaus maken het Turkse feestje compleet.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 10g verse kruidenmix: munt & peterselie
- 2 tomaten
- 1x rundergehakt
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 bosje radijsjes
- 1 minikomkommer
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- oven
- keukenrasp
- bakplaat

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

Kooktip

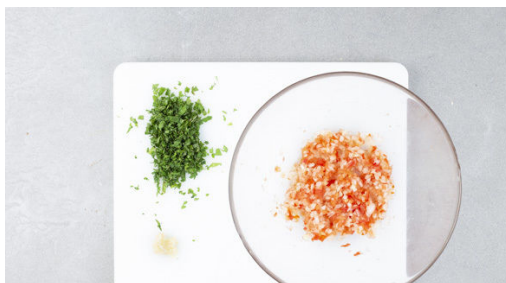
Ziet het groen van de radijsjes er nog mooi uit? Dan kun je het in de salade verwerken!

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 813kcal, vet 20.9g, koolhydraten 107.2g, eiwit 43.0g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **helft van de knoflook** fijn. Pel en hak de **ui** zo fijn mogelijk. Pluk de **verse kruidenblaadjes** en hak ze fijn. Rasp **1 tomaat** grof en doe de **rasp** gemengd met de **ui** en een snuf zout in een kom.



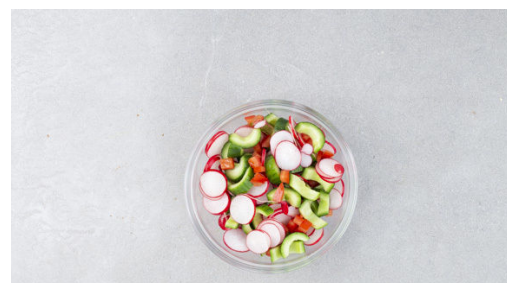
4. Lahmacun bakken

Verdeel het **gehaktmengsel** gelijkmatig over de bodem. Het moet er vrij dik uitzien. Bak de **lahmacun** in 15-20min gaar en goudbruin.



2. Gehaktmengsel maken

Voeg het **gehakt**, de **tomatenpuree**, **shoarmakruiden**, **gehakte knoflook**, de **helft van de verse kruiden**, 1/2tl zout en een snuf peper aan de kom toe. Kneed goed, net zolang tot het **gehakt** een soort pasta wordt.



5. Salade voorbereiden

Lepel de zaadjes eruit en hak de **2e tomaat** grof. Snijd de **radijsjes** in plakjes (**zie tip links**). Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden, schraap de zaadjes eruit en snijd de **komkommer** in plakjes. Meng de **radijsjes**, **tomaat** en **komkommer** in een kom.



3. Deeg uitrollen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit.



6. Knoflooksaus maken

Hak of rasp de **rest van de knoflook** fijn en roer dit met een snuf peper en zout door de **yoghurt**. Roer **1/3e van de saus** door de **salade**. Serveer de **lahmacun** met de **salade** bovenop. Garneer met de **rest van de saus** en de **verse kruiden**.