



Turkse pide met rundergehakt

en paprika met frisse munt-koolslaw



ca. 25min



2 personen

Op dagen dat wij geen zin hebben om met mes en vork aan tafel te gaan, grijpen we naar het to-go-recept van Elisabeth: heerlijke pides! De Turkse variant op de pizza mag je gewoon lekker met je handen eten. Je belegt 'm met heerlijk gekruid gehakt en paprika en serveert de pide met een frisse salade van rode kool en munt. Dus op de bank, voeten omhoog en smullen maar!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x rundergehakt
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 10g verse kruidenmix: munt & platte peterselie
- 1 rode kool

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 989kcal, vet 39.6g, koolhydraten 113.5g, eiwit 40.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes. Pel en hak de **ui** grof. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



2. Gehakt mengen

Meng het **gehakt** met de **knoflook**, de **helft van de shoarmakruiden**, de **ui**, **paprika** en **tomatenpuree**. Breng op smaak met peper en zout.



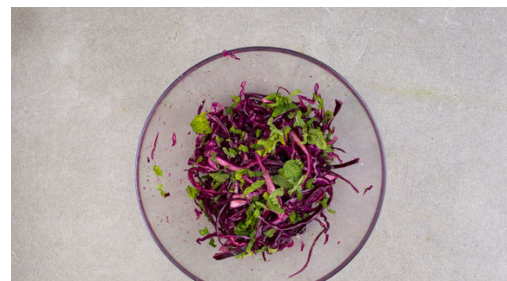
3. Pides beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en snijd het in de breedte door, in **2 rechthoekige stukken deeg**. Rol de deegranden zó om, zodat een oogachtige vorm ontstaat. Knijp de uiteinden goed samen of rol deze ook om. Verdeel het **gehaktmengsel** over de bodem. Bak de **pides** 15-20min onderin de oven tot het **deeg** gaar is.



4. Kruiden plukken

Hak de **muntblaadjes** grof en de **peterselie** fijn.



5. Slaw maken

Snijd de **helft van de kool** in reepjes en meng ze met de **munt** 1-2el azijn, 1/4tl zout, peper en 1-2el olijfolie. Knead stevig en zet de **slaw** opzij. Je kunt meer **kool** bij grote trek gebruiken.



6. Serveren

Neem de **pides** uit de oven en bestrooi ze met de **peterselie**. Serveer de **pides** met de **slaw**.