



Turkse pide met rundergehakt

en een salade van komkommer en munt



20-30min



2 personen

Het Turkse antwoord op de pizza heet pide en wij zijn er dol op. Deze versie met rundergehakt en sumak staat in een handomdraai op tafel en is dankzij de zachte smaken een echte allemansvriend. Je maakt er een snelle salade van komkommerlinten en munt bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1x rundergehakt
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 15g verse kruidenmix: munt & platte peterselie
- 1 komkommer
- 1 bosui
- 1 zakje sumak

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- dunschiller

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 889kcal, vet 31.1g, koolhydraten 110.7g, eiwit 36.1g



1. Paprika snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Pel en hak de **ui** grof en de **knoflook** fijn.



2. Gehakt kruiden

Meng het **gehakt** met de **paprika, ui, knoflook, tomatenpuree**, de **helft van de shoarmakruiden** en een flinke snuf zout en peper. Kneed goed door.



3. Pide beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat en snijd het in de lengte doormidden, zodat je **2 lange stroken deeg** krijgt. Rol de randen om en knijp de uiteinden tot puntjes samen. Verdeel het **gehakt** over het **deeg** en bak de **pides** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven.



4. Kruiden hakken

Hak de **muntblaadjes** grof en de **peterselie** zonder harde steeltjes fijn.



5. Salade maken

Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller lange linten van de **komkommer**. Snijd de **bosui** in ringen. Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** met de **komkommer, bosui** en **munt**.



6. Pide afmaken

Bestrooi de **pide** met de **peterselie**. Bestrooi de **salade** met **sumak** naar smaak en serveer.