



Turkse pizza met rundergehakt

en verstopte courgette



20-30min



2 personen

Deze op de Turkse Lahmacun geïnspireerde pizza maakt al je tafelgenoten blij. Je belegt je pizza namelijk met heerlijk gekruid gehakt, zoute feta en verstopt en passant ook nog wat extra groenten in de saus in de vorm van geraspte courgette. Zo krijg je zelfs de moeilijkste groente-eter nog aan de groente.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 rode ui
- 1x rundergehakt
- 1 pak tomatenpassata
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 2 tomaten
- 10g verse peterselie
- 1x feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 815kcal, vet 39.2g, koolhydraten 65.7g, eiwit 39.5g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven op 240°C (220°C hetelucht). Rasp de **courgette** grof en druk er zo veel mogelijk vocht uit in een zeef. Pel en hak de **ui** fijn.



2. Gehakt kruiden

Meng het **gehakt** met de **helft van de tomatenpassata** (de rest wordt niet gebruikt), de **courgetterasp**, **ui**, **shoarmakruiden** en een flinke snuf zout en peper.



3. Deeg uitrollen

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



4. Pizza beleggen

Verdeel het **gehakt** over het **deeg**, maar laat daarbij een rand van ca. 1cm vrij. Bak de **pizza's** in 15-20min knapperig en goudbruin in de oven.



5. Tomatensalade maken

Snijdt de **tomaten** in partjes en hak de **peterselie** fijn. Meng de **tomaten** met de **helft van de peterselie**, 2tl olijfolie, 2tl azijn en een snuf zout en peper. Verkruijmel de **feta**.



6. Pizza afmaken

Bestrooi de **pizza's** met de **feta** en de **rest van de peterselie** en geef de **tomatensalade** erbij.