



## Turkse pide met rundergehakt,

kruidige komkommeryoghurt en tomaat



30-40min



2 personen

Deze Turkse pizza is het pareltje onder de Turkse streetfood - als warme maaltijd in de winter of als hartige snack op een warme zomeravond, de Midden-Oosterse pide tovert bij jong en oud een glimlach op het gezicht. Wij beleggen 'm het liefst met goed gekruid rundergehakt. In de laatste minuten bak je nog even de kerstomaatjes mee voor een geweldige smaakexplosie!

## Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 7

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakplaat
- grote koekenpan
- keukenrasp
- oven

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 825kcal, vet 40.0g, koolhydraten 77.4g, eiwit 35.3g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Rasp de **courgette** grof. Pel en hak de **knoflook** en **ui** fijn. Rasp de **kaas** fijn.



### 2. Gehakt en groenten aanbak

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en voeg het **gehakt** met **shoarmakruiden** toe. Bak 2-3min tot het lichtbruin is. Voeg dan de **courgetterasp**, **ui** en **knoflook** toe en bak 1-2min mee. Breng op smaak met een flinke snuf peper en een beetje zout. Neem de pan van het vuur en roer er de helft van de **geraspte kaas** door.



### 3. Pide vormen

Rol intussen het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat. Rol de randen van het **deeg** om, ca. 2-3cm terug zodat een oogachtige vorm staat. Knijp de uiteinden goed samen of rol deze ook om, zo blijven de uiteinden gesloten.



### 4. Pide beleggen

Verdeel het **gehaktmengsel** over de pide. Bestrooi met de **rest van de kaas**. Bak de **pide** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven.



### 5. Cherrytomaten toevoegen

Rasp intussen de **mini-komkommer** grof. Halveer de **cherrytomaten**. Verdeel de **gehalveerde tomaten** in de laatste 3-4min baktijd over de **pide** en bak ze mee.



### 6. Yoghurtsaus maken

Roer de **komkommerrasp** en **Just Greens spice mix** door de **yoghurt**, breng op smaak met peper en zout. Garneer de **pide** met de **yoghurtsaus**.