



Griekse pitapizza's met tzatziki

en geroosterde Hasselback-aardappeltjes



30-40min



2 personen

De chefkok van het hotel Hasselbacken in Stockholm bedacht de karakteristieke aardappeltjes in 1940. Door de aardappels heel te laten en toch in dunne schijfjes te snijden, ontstaat een soort waaier. Als je ze in de oven bakt, wordt de buitenkant lekker krokant terwijl de aardappel van binnen lekker zacht blijft. De bereiding duurt wellicht wat langer, maar het resultaat mag er zijn!

Wat je van ons krijgt

- 500g krieltjes
- 1 groene paprika
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 1x witte kaas ⁷
- 1x volkoren pita's ¹
- 5g gedroogde oregano
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 minikomkommer
- 1 teen knoflook
- 10g verse dille
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Wil je iets sneller aan tafel? Dan kun je de krieltjes ook in partjes snijden en 20-25min in de oven roosteren tot ze gaar zijn.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 864kcal, vet 24.8g, koolhydraten 125.5g, eiwit 26.5g



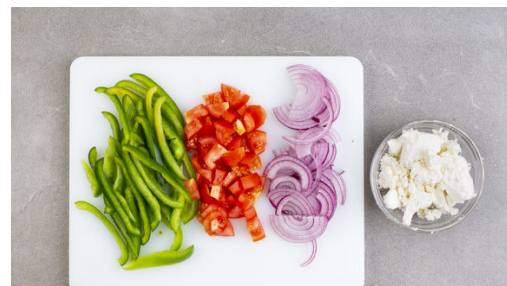
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **krieltjes** in dunne schijfjes, maar snijd niet helemaal door. De **krieltjes** moeten heel blijven (**zie tip, links**). Leg de **krieltjes** op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel ze met 1-2el olijfolie en bestrooi met flink wat zout en peper. Rooster ca. 30min in de oven tot de **krieltjes** zacht vanbinnen zijn en knapperige randjes hebben.



4. Pita's beleggen

Leg de **pita's** op een bakplaat met bakpapier en beleg ze met de **tomaat, paprika, ui, olijven** en de **kaas**. Bak de **pitapizza's** 6-8min in de oven tot de **kaas** bruin begint te kleuren en de **paprika** zacht is.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd de **tomaat** in blokjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Verkruiemel de **kaas**.



5. Tzatziki maken

Rasp de **minikomkommer** grof. Pel en rasp de **knoflook** fijn. Hak de **dille** zonder hardere steeltjes grof. Meng de **komkommer** in een kom met de **knoflook, dille, 3/4e van de yoghurt** en 1tl azijn. Breng de **tzatziki** op smaak met peper en zout.



3. Pita's voorbereiden

Besprenkel de **pita's** met olijfolie en bestrooi ze met een beetje **oregano**, zout en peper.

Tip: gebruik de **rest van de oregano** bijv. als smaakmaker in de tomatensaus voor een pizza of pasta.



6. Serveren

Serveer de **pitapizza's** met de **Hasselback-krieltjes** en de **tzatziki**.