



Turkse Pizza

Geen zin om uitgebreid te koken? Deze 'fastfood' turkse pizza is echt erg lekker! Heerlijk voor een makkelijke zaterdag.

We noemen hem Turkse pizza, maar het is er eigenlijk een klein broertje van.

Geniet maar lekker!

Wat heb je nodig?

Voor 4 personen

4 tomaten

bosje peterselie

2 (eventueel rode) uien

2 paprika's

300 gr rundergehakt

klein blikje tomatenpuree

4 piadina's of wraps

peper en zout

scheutje ketjap

chilipoeder

olijfolie

sla

1 teen knoflook

yoghurt

een druppeltje citroensap

Hoe maak je het?

Snij de paprika's in stukjes

Snij de tomaten in vieren en verwijder de harde kern en de zaadlijsten

Doe de paprika's, tomaten en een deel van de peterselie in een keukenmachine en hak alles lekker fijn

Verwarm de oven voor op 180 graden en zet op de grillstand

Snipper de uien, en maak de knoflook schoon

Verwarm een scheutje olie in de koekenpan en fruit de uien aan.

Doe de gehakt erbij en bak rul

doe het paprika mengsel erbij, meng met het gehakt en de uien doe er een blikje tomatenpuree bij

Breng het geheel op smaak met peper, zout, de chilipoeder, citroensap en een scheutje ketjap

Maak de ijsbergsla schoon en snij fijn

Schep het gehaktmengsel op de piadino's of de wraps

Doe ze 10 minuutjes in de voorverwarmde oven

Maak ondertussen de knoflooksaus

Meng de yoghurt met het uitgeperste teentje knoflook en maak verder op smaak met wat citroensap, peper, zout en de rest van de peterselie

Haal na 10 minuten de piadina uit de oven, schep er wat knoflooksaus op en maak af met wat sla

Geniet!