
Turkse pide met rundergehakt

met paprika en kool-muntsalade



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- ui
- knoflook
- tomatenpuree
- rode paprika
- verse groentemix: rode kool, wortel & bosui
- verse kruidenmix: munt & peterselie
- Habesha's Berbere spice mix
- rundergehakt
- pizzadeeg ¹

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- oven

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en hak de **ui** grof. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en het steeltje en snijd de **paprika** in stukjes. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



2. Gehakt mengen

Meng het **gehakt** met de **knoflook**, **helft van de berbere spice blend**, de **ui**, **paprikastukjes** en **tomatenpuree**. Breng op smaak met peper en zout.



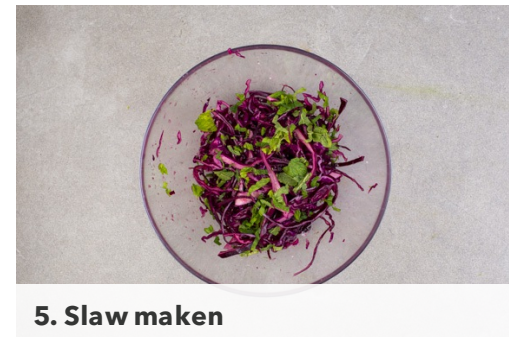
3. Pides beleggen

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en snijd in de breedte door. Rol de deegranden ca. 1cm naar binnen om, zodat een oogachtige vorm staat. Knijp de uiteinden goed samen of rol deze ook om. Verdeel het **gehaktmengsel** over de bodem. Bak de **pides** 15-20min onderin de oven tot het **deeg** gaar is.



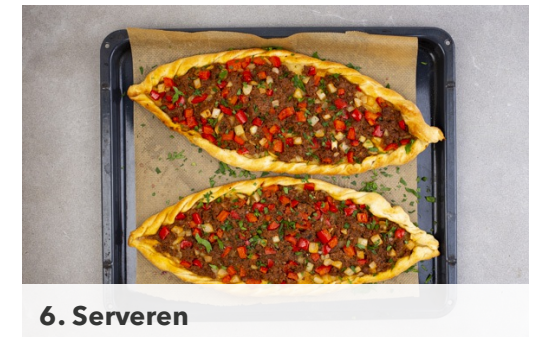
4. Kruiden snijden

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze grof, doe de steeltjes weg. Hak de **peterselie** helemaal fijn.



5. Slaw maken

Meng de **verse groentemix** met de **munt**, 1-2el azijn, 1/2tl zout, peper en 1-2el olijfolie in een kom. Knead goed met je handen en zet de **slaw** opzij zodat de smaken goed erin kunnen trekken.



6. Serveren

Neem de **pides** uit de oven en bestrooi ze met de **peterselie**. Serveer de **pides** met de **salade**.