
Turkse pide met rundergehakt

met paprika en kool-muntsalade



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- 2 bakplaten
- oven

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

Allergenen

Kan sporen van allergeen bevatten.

Voedingswaarde per portie



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



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



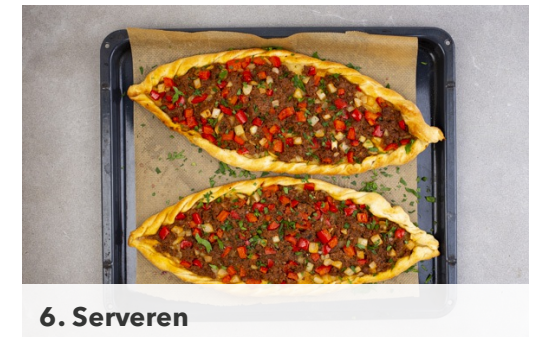
Rol **elk stuk pizzadeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en snijd in de breedte door. Rol de deegranden ca. 1cm naar binnen om, zodat een oogachtige vorm staat. Knijp de uiteinden goed samen of rol deze ook om. Verdeel het **gehaktmengsel** over de bodems. Bak de **pides** 15-20min in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



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



Meng de **verse groentemix** met de **munt**, 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.



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