

MARLEY SPOON



Lahmacun met rundergehakt

met knoflooksaus en frisse salade



30-40min



2 personen

Roep de geuren van een Turkse markt op met een heerlijk vers gebakken lahmacun... Uit eigen oven! In plaats van het deeg op traditionele wijze extra dun uit te rollen, gaan wij voor een lekkere dikke pizza-achtige bodem met kruidig rundergehakt on top. De frisse salade van komkommer en radijsjes en de knoflooksaus maken het Turkse feestje op je bord compleet.

Wat je van ons krijgt

- Habesha's Berbere spice blend
- minikomkommer
- radijsjes
- rundergehakt
- tomaten
- yoghurt ⁷
- teen knoflook
- pizzadeeg ¹
- verse kruidenmix: munt & peterselie
- ui
- tomatenpuree

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- oven
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Ziet het groen van de radijsjes er nog mooi uit? Dan kun je het in de salade verwerken!

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 780.0kcal, vet 19.0g, eiwit 38.3g, koolhydraten 107.5g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en halveer de **knoflook**, hak **een helft** fijn. Pluk de **verse kruidenblaadjes** en hak ze fijn, doe de steeltjes weg. Rasp **1 tomaat** grof boven een zeef, voeg een snufje zout toe en laat zo enkele minuten staan. Pel en hak de **ui** heel fijn.



4. Lahmacun bakken

Verdeel het **gehaktmengsel** gelijkmatig over de **pizzabodem**. Het moet er vrij dik uitzien. Bak de **lahmacun** 15-20min in de oven tot het **deeg** gaar en goudbruin is.



2. Gehaktmengsel maken

Meng het **gehakt**, de **ui**, **tomatenrasp**, **tomatenpuree**, **gehakte knoflook**, de **helft van de verse kruiden** en **Habesha's berbere spice blend** met 1/2tl zout en peper in een kom. Kneed goed, net zolang tot het **gehakt** een soort pasta wordt.



5. Salade voorbereiden

Snijd de **2e tomaat** doormidden, schraap de zaadjes eruit en hak de **tomaat** grof. Verwijder het groen van de **radijsjes** en snijd de **radijsjes** in dunne plakjes (**zie tip links**). Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden, schraap de zaadjes er met een lepel uit en snijd de **komkommer** in stukjes. Meng de **radijsjes**, **tomaat** en **komkommer** in een kom.



3. Deeg uitrollen

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit.



6. Knoflooksaus maken

Hak of rasp de **rest van de knoflook** fijn en meng dit met de **yoghurt** in een kommetje. Breng de **knoflooksaus** op smaak met peper en zout. Roer **1/3e van de saus** door de **salade**. Serveer de **lahmacun** met de **knapperige salade**, besprenkel met meer **saus** naar wens en bestrooi met de **rest van de verse kruiden**.