

# MARLEY SPOON



## Oosterse pide met biefreepjes

en spinazie met kruidige yoghurt dip



ca. 25min



2 personen

Als je tussen de tentjes van een Turkse bazaar loopt, komt de geur van vers afgebakken Turkse pides je tegemoet gevlogen. Logisch, want deze Turkse variant op de pizza is streetfood nummer één! Heerlijk voor in de zomermaanden, want een pide draai je zo in elkaar en de oven doet het meeste werk. Je belegt jouw pide met gewokte babyspinazie en stevig gekruide wortel. Zelfgemaakt smaakt de Turkse traktatie op zijn best!



## Wat je van ons krijgt

- 1x babyspinazie
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 wortel
- 5g Habesha's Berbere spice blend
- 1 rol pizzadeeg <sup>1</sup>
- 1x biefreepjes
- 10g verse peterselie
- 1 beker yoghurt <sup>7</sup>
- 1 zakje zwarte sesam <sup>11</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat
- dunschiller
- grote koekenpan
- zeef

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

## Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 797.0kcal, vet 18.9g, eiwit 44.4g, koolhydraten 106.1g



### 1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C voor stap 5. Was de **babyspinazie** grondig en laat de **blaadjes** goed uitlekken. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



### 4. Pides vormen

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit en snijd het **deeg** in twee lange banen. Vouw de randjes om en druk de **deegpuntjes** aan de boven- en onderkant samen zodat een ovale vorm ontstaat. Verdeel de **gebakken groenten** over het **deeg** en bak de **pides** 12-15min.



### 2. Spinazie roerbakken

Verhit 1tl olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **ui** en **knoflook** met 1/2tl zout in 2min glazig. Voeg dan beetje bij beetje de **spinazie** toe en bak al roerend tot de **blaadjes** zijn geslonken.



### 5. Pide bakken

Hussel de **biefreepjes** om met 1-2tl olie, de **rest van de spice blend** en een snuf peper en zout. Neem na 12-15min de bakplaat uit de oven en verdeel het **gemarineerde vlees** erover. Bak de **pides** nog eens 5-8min tot zowel het **vlees** als het **deeg** gaar en goudbruin is.



### 3. Wortels meebakken

Schil de **wortel**, snijd hem in de lengte in smalle repen en dan de repen in kleine blokjes. Voeg de **wortelblokjes** met **1tl Habesha's berbere spice blend** aan de pan toe en roer door.



### 6. Yoghurtsaus maken

Hak de **peterselie** zonder de harde steeltjes grof. Meng de **yoghurt** met **1-2el peterselie**, zout en peper. Serveer de **pides** besprenkeld met de **yoghurtsaus** en bestrooi ze met de **sesam** en **rest van de peterselie**.