

MARLEY SPOON



Oosterse pide met biefreepjes

en spinazie met kruidige yoghurt dip



ca. 25min



Voor 3-4 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
- 5g Habesha's Berbere spice blend
- 2 wortels
- 2 rollen pizzadeeg ¹
- 1x biefreepjes
- 2 bekertjes yoghurt ⁷
- 10g verse peterselie
- 1 zakje zwarte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- dunschiller
- grote koekenpan
- zeef
- 2 bakplaten

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameeljk 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 783.0kcal, vet 18.2g, eiwit 44.2g, koolhydraten 104.4g



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



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. Biefreepjes toevoegen

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 bakplaten 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 zijn.



3. Wortels marineren

Schil de **wortels**, snijd ze in de lengte in smalle repen en dan de repen in kleine blokjes. Voeg de **wortelblokjes** met **2tl Habesha's Berbere spice blend** aan de pan toe en roer door.



6. Yoghurtsaus maken

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

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl     **#marleyspooning**