

# MARLEY SPOON



## Turkse pizza met rundergehakt

en verstopte courgette met feta



20-30min



Voor 3-4 personen

Als je pizza op tafel zet, zijn alle tafelgenoten blij! Dat is in ieder geval onze overtuiging bij Marley Spoon. En deze op de Turkse Lahmacun geïnspireerde pizza zal je zeker niet teleurstellen. Je belegt je pizza namelijk met heerlijk gekruid gehakt, zoute feta en verstopt en passant ook nog wat extra groenten in de saus in de vorm van geraspte courgette. Zo krijg je zelfs de moeilijkste groente-eter nog aan de groente!

## Wat je van ons krijgt

- 2 courgettes
- 1 rode ui
- 2 rollen flammkuchendeeg<sup>1,7</sup>
- 1x rundergehakt
- 5g Habesha's Berbere spice blend
- 1 pakje tomatenpassata
- 3 tomaten
- 10g verse peterselie
- 1x feta

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- keukenrasp
- zeef
- 2 bakplaten

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

## Allergenen

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

## Voedingswaarde per portie

calorieën 681.0kcal, vet 26.9g, eiwit 39.1g, koolhydraten 68.3g



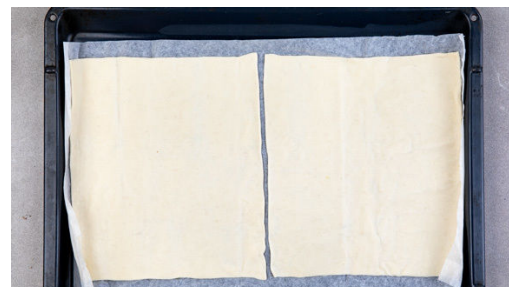
### 1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Rasp de **courgettes** grof en doe de **rasp** met een snuf zout in een zeef. Laat enkele minuten staan. Pel en hak de **ui** fijn.



### 4. Pizza beleggen

Verdeel het **gehaktmengsel** gelijkmatig over het **deeg**, tot een stukje van de rand. Bak de **Turkse pizza's** 12-15min in de oven tot het **deeg** en het **vlees** gaar zijn. Wissel de bakplaten halverwege voor een gelijkmatige garing.



### 2. Deeg voorbereiden

Rol **elk stuk flammkuchendeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Snijd het **deeg** in 2 rechthoeken.



### 5. Salade voorbereiden

Snijd de **tomaten** in partjes. Hak de **peterselie** fijn. Meng de **tomatenpartjes** met de **helft van de peterselie**, 1el olijfolie, 2-3tl azijn en peper en zout. Verkruiemel de **feta** grof.



### 3. Gehakt mengen

Druk zoveel mogelijk water uit de **courgette** en meng de **rasp** in een kom met het **gehakt**, de **tomatenpassata**, **ui**, **Habesha's berbere spice blend**, zout en peper naar wens.



### 6. Serveren

Bestrooi de **pizza's** met de **fetakruidels** en de **rest van de gehakte peterselie**. Serveer de **Turkse pizza's** met de **salade**.

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](http://www.marleyspoon.nl)  **#marleyspooning**