



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be



WEEK 25  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Turkse platbroodpizza met kruidig lamsgehakt

Een zelfgemaakte lahmacun met heerlijk gehakt van Hollands lam

Je waant je even in Turkije tijdens het eten van dit gerecht. Alhoewel, het vlees komt van het Texelse lamsras, wat het natuurlijk ook weer een Nederlands tintje geeft. De lammetjes zijn opgegroeid in de Betuwe en het Land van Maas en Waal. Lekker met frisse ijsbergsla en verse munt!



25-30 min



gemakkelijk



pittig



lactosevrij



Ui



Rode puntpaprika



Lamsgehakt



Komijnpoeder



Tomatenpuree



Tomatenblokjes



Ijsbergslamelange



Munt



Libanees platbrood

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1	2	2	3
Rode puntpaprika	1	2	3	4	5	6
Gekruid lamsgehakt (g)	100	200	300	400	500	600
Komijnpoeder (tl)	1	1½	2	3	4	4
Tomatenpuree (blik)	⅓	⅔	1	1	1⅓	1⅓
Tomatenblokjes (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Ijsbergslamelange (g)	40	80	120	160	200	240
Munt (blaadjes)	2	4	6	8	10	
Libanees platbrood 1)	2	4	6	8	10	12
Olijfolie (el)*	1	1	2	2	3	3
Extra vierge olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (tl)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

1) Gluten

## Benodigheden

Wok of hapjespan met deksel, saladekom, koekenpan

**Voedingswaarden** 648 kcal calorieën | 31 g eiwit | 61 g koolhydraten | 30 g vet, waarvan 8 g verzadigd | 8 g vezels



**1** Snipper de ui en snijd de puntpaprika klein.



**2** Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel en rul het lamsgehakt met de komijnpoeder in 3 minuten op middelhoog vuur. Voeg de ui toe en bak 2 minuten. Voeg de puntpaprika toe en bak 2 minuten. Voeg de tomatenpuree toe en bak al roerende 30 seconden. Voeg de tomatenblokjes toe, breng op smaak met peper en zout en laat, afgedekt, 3 – 4 minuten zachtjes koken.



**3** Meng ondertussen de ijsbergslamelange met de extra vierge olijfolie en witte balsamicoazijn in een saladekom. Hak de munt fijn, voeg de helft toe aan de salade en breng op smaak met peper en zout. Voeg de overige munt toe aan het lamsgehakt.

**4** Verhit een koekenpan op hoog vuur en verwarm het platbrood 1 minuut aan elke kant.



**5** Verdeel het platbrood over de borden. Beleg het platbrood met het lamsgehakt en de salade en rol het platbrood op.

**Tip!** Wil je liever een pizza met een knapperige bodem zoals we gewend zijn uit Italië? Beleg het platbrood met het lamsgehakt en bak het platbrood 4 - 5 minuten in de oven op 200 graden. Eet de salade naast de pizza.

Heb je citroen over en wil je het gerecht frisser maken? Vervang de witte balsamicoazijn door 1 tl citroensap per persoon en bak een ½ tl citroenrasp per persoon mee met het lamsgehakt. Voeg de citroenrasp tegelijk met de puntpaprika toe.