



Naanpizza met rundergehakt en spinazie

Met een frisse salade



NAAN

Van Indiase naan tot Zuid-Amerikaanse tortilla's: platbrood is een van de oudste soorten brood en wordt overal ter wereld gegeten.



Naanbrood



Ui



Knoflookteen



Köfte gekruid rundergehakt *



Spinazie *



Rode cherrytomaten *



Yazzara *

Totaal: 15 - 20 min. Quick & Easy

Supersimpel

Eet binnen 5 dagen

Dit gerecht staat vliegensvlug op tafel doordat je naanbrood gebruikt als pizzabodem. Je geeft deze pizza een verrassende twist door de tomatensaus te vervangen door yazzara, een Oosterse wortel-pompoendip. Lekker met de frisse salade!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN: Koekenpan en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **naanpizza met rundergehakt en spinazie**.



1 VOORBEREIDEN

- Verwarm de oven voor op 200 graden en bak het **naanbrood** 4 – 6 minuten, of toast het **naanbrood** in een broodrooster.
- Snipper de **ui**.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.



3 SALADE MAKEN

- Halveer de **rode cherrytomaten**.
- Meng de **cherrytomaten** in een saladekom met de overige **spinazie**, de witte balsamicoazijn en de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout ★.

★ **TIP:** Is je spinazie erg grof? Scheur hem dan van tevoren eerst in kleinere stukken.



2 GEHAKT BAKKEN

- Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelmatig vuur en bak de **knoflook** en **ui** 2 – 3 minuten.
- Voeg het **rundergehakt** toe en bak 3 minuten.
- Voeg de helft van de **spinazie** toe en bak nog 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



4 SERVEREN

- Smeer de afgebakken naan in met **yazzara**.
- Schep het **gehakt** met de **spinazie** erop.
- Serveer de **naanpizza** met de **salade**.

★ **TIP:** Zijn je naanpizza's een beetje afgekoeld door het beleggen? Leg ze dan nog even in de oven en verwarm ongeveer 3 minuten. Als je ze langer verwarmt, droogt het gehakt uit.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Naanbrood (st) 1) 6) 7) 25)	1	2	3	4	5	6
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Köfte gekruid rundergehakt (g) *	100	200	300	400	500	600
Rode cherrytomaten (g) *	60	125	185	250	310	375
Spinazie (g) 23) *	100	200	300	400	500	600
Yazzara (g) 7) 19) 22) *	40	80	120	160	200	240
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3632 / 868	744 / 178
Vetten (g)	44	9
Waarvan verzadigd (g)	10,5	2,2
Koolhydraten (g)	69	14
Waarvan suikers (g)	9,2	1,9
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	44	9
Zout (g)	1,6	0,3


ALLERGENEN

1) Gluten 6) Soja 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).