



Naanpizza met rundergehakt en spinazie

geserveerd met een frisse salade



Naanbrood



Ui



Knoflookteen



Rundergehakt met köftekruiden *



Spinazie *



Rode cherrytomaten *



Yazzara *

Totaal: 15 - 20 min. Quick & Easy

Supersimpel

Eet binnen 3 dagen

Dit gerecht staat vliegensvlug op tafel, doordat je naanbrood gebruikt als pizzabodem. Je geeft deze pizza nog een verrassende twist door de tomatensaus te vervangen door yazzara, een oosterse wortel-pompoendip. Lekker met een 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:** Voor een minder grove salade kun je eerst de spinazie kleiner snijden.



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) 7)	1	2	3	4	5	6
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rundergehakt met köftekruiden (g) *	100	200	300	400	500	600
Spinazie (g) *	100	200	300	400	500	600
Rode cherrytomaten (g) *	60	125	185	250	310	375
Yazzara (g) 7) 19) 22) *	40	80	120	160	200	240
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge 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)	3751 / 897	747 / 179
Vetten (g)	47	9
Waarvan verzadigd (g)	11,1	2,2
Koolhydraten (g)	71	14
Waarvan suikers (g)	13,1	3
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	42	8
Zout (g)	1,8	0,4

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

