



Naanpizza met yazzara, gehakt en spinazie

met een frisse salade



Naanbrood



Ui



Knoflookteen



Rundergehakt met köftekruiden *




Spinazie *



Rode cherrytomaten *



Yazzara *

 Totaal: **20** min.

 Supersimpel

 Eet binnen **3** dagen

Nadat je deze naanpizza hebt geproefd, wil je niet anders meer. Hij is smaakvol en staat vliegensvlug op tafel, doordat je naanbrood gebruikt als pizzabodem. De tomatensaus hebben we vervangen door yazzara. Dit is een frisse oosterse wortel-pompoendip, die samen met het gekruide gehakt extra smaak geeft aan jouw pizza.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Koekenpan en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **naanpizza met yazzara, gehakt en spinazie**.



1 NAAN BAKKEN

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.



2 RUNDERGEHAKT 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.



3 SPINAZIE BAKKEN

Voeg de helft van de **spinazie** toe en bak nog 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Halveer ondertussen de **rode cherrytomaten**.



4 SALADE MAKEN

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.



5 NAANPIZZA'S BELEGGEN

Smeer de afgebakken **naanbroden** in met yazzara. Verdeel dan het **gehakt** met de **spinazie** over de broden ★★.



6 SERVEREN

Verdeel de naanpizza's over de borden. Serveer met de spinazie-cherrytomaatsalade.

★★**TIP:** Voor een minder grove salade kun je de spinazie eerst kleiner snijden.

★★**TIP:** Zijn de 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) 23) * | 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) | 3508 / 839 | 714 / 171 |
| Vet totaal (g) | 41 | 8 |
| Waarvan verzadigd (g) | 10,2 | 2,1 |
| Koolhydraten (g) | 71 | 14 |
| Waarvan suikers (g) | 12,5 | 2,6 |
| Vezels (g) | 9 | 2 |
| Eiwit (g) | 42 | 9 |
| Zout (g) | 1,8 | 0,4 |

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/lactose
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij

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

