

Turkse Pizza

Hoofdgerecht voor 4 personen



Ingrediënten

- 8 meergranen wraps
- 2 groene paprika
- 2 rode paprika
- 2 ui
- 4 tomaten
- 3 teentjes knoflook
- 300 gram rundergehakt
- verse peterselie
- 1 rode peper
- zwarte peper uit de molen
- zout

Voor de topping:

- 4 tomaten
- 1 komkommer
- ijsbergsla
- knoflooksaus light of Griekse 0% yoghurt met knoflook

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de paprika's, tomaten, ui en knoflook zo fijn mogelijk, dit kan bijvoorbeeld ook met een keukenmachine. Snijd de rode peper en peterselie fijn. Meng de gesneden ingrediënten door het gehakt en breng dit op smaak met peper en zout.
3. Besmeer de wraps met het gehaktmengsel zodat een dun laagje op de wrap ontstaat. Bak de wraps 8 tot 10 minuten in de oven. De Turkse pizza wordt het lekkerste als de wraps niet op elkaar liggen.
4. Snijd de groenten voor de topping. Beleg de Turkse pizza's voor het serveren met groenten en knoflooksaus en rol hier een wrap van.