# Turkse pizza



## Wat heb je nodig

4 Libanees platbrood
150 gram gehakt
1 rode paprika
1 ui
200 gram tomatenblokjes
2 teentjes knoflook
10 gram peterselie (vers)
2 tomaten
blaadjes kropsla (gewassen)
2 eetlepels knoflooksaus
½ theelepel paprikapoeder
½ theelepel komijn
1 snufje chilipoeder
1 snufje peper




Pel de ui en snijd hem in stukken.
Snijd de paprika doormidden en haal de zaden eruit.
Was de paprika en dep hem droog.
Snijd de paprika in stukken.




Was de peterselie en laat even uitlekken.
Laat verder drogen op keukenpapier.
Snijd de peterselie in stukjes.
Pel de knoflook en snijd hem in stukken.



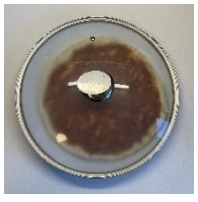

Doe de ui en de knoflook in de blender.
Doe de paprika en de peterselie er ook bij.
Doe tomatenblokjes ook in de blender.
Maal alles tot een glad mengsel




Doe het gehakt in een schaal.
Doe de paprikapoeder, chilipoeder, komijn en peper erbij.
Doe het mengsel uit de blender erbij.
Meng alles goed door elkaar met een vork.




Leg 1 Libanees brood op een bord en besmeer met het gehaktmengsel.
Doe dit met alle broden..
Zet een koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Leg 1 besmeerd brood in de koekenpan en bak 5 minuten.




Leg de pizza op een bord met een deksel erop.
Zo blijft de bodem van de pizza zacht door de condens.
Bak op deze manier de rest van de broden.
Was de tomaten, dep ze droog en snijd de tomaten in plakjes.




Haal het deksel van het bord.
Beleg elke pizza in het midden met sla en tomaat.
Druppel er wat knoflooksaus op en rol de pizza's strak op.
Vouw aluminiumfolie rond de onderkant van de pizza.