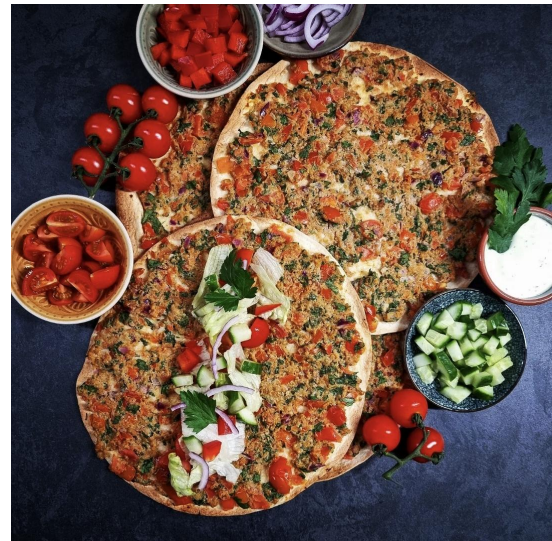


Makkelijke lahmacun (Turkse pizza)

4 personen
30 minuten

Heerlijke Turkse fastfood, en lang niet zo ongezond dan de naam 'fastfood' doet vermoeden. Vul ze op met wat je knapperige groentjes en eet ze meten aan tafel of wikkel ze in zilverpapier als originele lunch!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 600 gram kalfsgehakt
- 500 gram honingtomaatjes
- 8 wraps
- een halve krop ijsbergsla
- 2 potjes looksaus van bij ons in de winkel
- 1 koffielepel komijn
- 1 koffielepel zacht paprikapoeder
- 2 handen bladpeterselie
- een halve rode ui
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Snij de honingtomaatjes in kleine stukjes, of gebruik een keukenmachine (je moet ze wel niet mixen). Doe ze in een grote mengkom.
3. Snipper de halve rode ui heel fijn en doe ze mee bij de tomaatjes in de mengkom.
4. Hak de bladpeterselie grof en doe mee in de mengkom.
5. Voeg het gehakt ook toe, samen met een koffielepel komijnpoeder en een koffielepel paprikapoeder. Was je handen en meng alles tot een mooi geheel.
6. Bedek de wrap met een dun laagje van het mengsel. Je kan dit het beste met je handen doen. Zorg er ook zeker voor dat tot tegen de rand gaat! Anders wordt deze te krokant in de oven en rolt die moeilijk op.
7. Gaar de Turkse pizza's 10 minuutjes in de oven op 180 graden. Leg ze op een bakpapier op de rooster, per 2, naast elkaar.
8. Snij ondertussen de ijsbergsla in dunne reepjes, doe in een kommetje.
9. Beleg elke Turkse pizza met wat ijsbergsla en looksaus, doe dit in het midden, en in '1 lijn', zoals op de foto. Rol mooi strak op!

* Je kan natuurlijk oneindig variëren met wat je tussen je Turkse pizza doet! Ijsbergsla en looksaus is zowat dé basis, maar paprika, komkommer, rode ui ... kan natuurlijk ook allemaal! Kies wel voor groentjes met een lekkere beet! Of doe eens zot met feta, zure room, avocado, mais, ...

Smakelijk!