


Smashed naan


45 minuten

4 personen

Smashed naan: een feest op tafel! Zin in een gezellig en smaakvol eetmoment? Dan is smashed naan de perfecte keuze! Dit gerecht brengt de heerlijke smaken van het Midden-Oosten samen op een plank vol verse ingrediënten. Iedereen kan zijn naan beleggen naar smaak, met kleurrijke toppings zoals hummus, frisse groenten, feta, gegrilde courgette en knapperige pijnboompitten. Of je nu een etentje met vrienden organiseert of gewoon zin hebt in een verrassende maaltijd, deze smashed naan zorgt gegarandeerd voor een smaakexplosie én een leuke eetervaring!



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 650 gram lamsgehakt (op voorhand bestellen!)
- 4 grote naanbroden (of 8 kleintjes)
- 200 gram hummus
- een 100 gram granaatappelpitjes
- 2 potjes tzatziki van bij ons in de winkel
- 3 stevige tomaten
- een handvol fijngesneden peterselie
- 1 paprika naar keuze (of 2 halve van een verschillende kleur)
- 2 limoenen
- 1 rode ui
- 1 courgette
- 150 gram fetakaas
- 100 gram pijnboompitjes
- een 150 gram snackkommers
- verse koriander
- verse munt
- olijfolie
- zonnebloemolie
- komijnpoeder
- peper en zout

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 200 graden.

2. Tijdens dat de oven opwarmt maken we alle toppings. Ga voor allemaal verschillende gekleurde kommetjes om een echte sfeervolle tafel te creëren!
3. Snij de courgette in dunne plakjes, bestrijk langs beide kanten met olijfolie en kruid met peper en zout. Laat even marineren.
4. Verwijder de zaadjes en zaadlijsten van de paprika('s) en snij in fijne blokjes, zet in de koelkast opzij.
5. Snij de snackkommers in halve ringetjes, zet in de koelkast.
6. Verwijder de zaadjes van de tomaten en snij het tomatenvlees in kleine blokjes. Meng de fijngehakte peterselie en wat olijfolie erdoor en kruid met peper, zout en komijn. Zet in een mooi kommetje in de koelkast.
7. Verkruiemel de feta en zet ze in de koelkast.
8. Pel en snij de rode ui in fijne halve ringen, zet opzij.
9. Snij de limoenen in partjes en zet apart.
10. Verhit een kleine koekenpan en rooster de pijnboompitten. Schud regelmatig zodat ze niet verbranden. Zet ze in een kommetje opzij.
11. Verhit een grillpan op een hoog vuur en geef de courgette plakjes langs beide kanten mooie grillstrepen. Laat ze op een bord met wat keukenpapier afkoelen in de koelkast, we serveren deze ook koud.
12. Doe de tzatziki, de hummus en de granaatappelpitjes elk in hun eigen kommetje, zet in de koelkast
13. Nu beginnen we met de smashed naanbroodjes. Grotere naanbroden snij je best in twee, zoals op de foto.
14. Was je handen en maak 8 ruwe ballen van elk ongeveer 80 gram uit het lamsgehakt.
15. Verhit een koekenpan op een middelhoog vuur, met een klein beetje zonnebloemolie.
16. Leg telkens een bal lamsgehakt in het midden van de pan, druk daarop een stuk naanbrood. Met een kleine pan of steelpan kan je dan de naan stevig op het gehakt 'smashen'. Bak voor een tweetal minuutjes mét deksel op de pan.
17. Daarna kan deze nog een kwartiertje in de voorverwarmde oven. Op de rooster op een bakpapier.
18. Dek ondertussen je tafel met alle kleurrijke potjes en bosjes verse kruiden. Zo kan iedereen zijn eigen smashed naans beleggen naar wens!

Smakelijk!