



Pizza van Naan met smaken van 1001-nacht

NODIG (4 pers):

- 4 naanbroden
- 400 gram rundergehakt
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 tenen knoflook
- 1 gesnipperde ui
- 1 tl komijn
- naar smaak chilipeper (ik heb 1 snufje gebruikt)
- 1 tl ras el Hanout
- 3 el yoghurt
- peper en zout naar smaak.
- Voor garnering verse koriander en lente-ui

DOEN:

1. Verwarm de oven tot 180°C. Snijd de ui en de knoflook fijn en bak deze glazig in olijfolie. Voeg het gehakt toe met de kruiden en de tomatenpuree en bak het gehakt rul. Voeg tot slot de yoghurt toe.
2. Verdeel het gehaktmengsel over de naan en zet ongeveer 15 minuten in de oven.
3. Maak ondertussen de yoghurtsaus. Rasp een halve komkommer en laat uitlekken. Snijd de knoflook en koriander heel fijn en meng dit met de yoghurt, komkommer. Breng om smaak met peper en zout. Je kunt eventueel nog wat baharat, Ras el Hanout of Za'tar kruiden toevoegen, Harissa is ook een lekkere smaakmaker.
4. Haal de naan uit de oven, doe er wat yoghurtsaus op en garneer met lente-ui en verse koriander.

Smakelijk



vol van
smaak!

WWW.BONAPETIT.NU

©2022 BONAPETIT: Niets van dit recept/foto's mag worden vervaelvoudigd of openbaar gemaakt worden op welke wijze dan ook zonder schriftelijke toestemming van BONAPETIT. Ondanks dat dit recept met grote zorg is gemaakt, is BONAPETIT niet aansprakelijk voor schade als gevolg van typefouten.