



# Naanpizza met rundergehakt en spinazie

Met een frisse salade



Naanbrood



Ui



Knoflookteen



Rundergehakt met köftekruiden \*



Spinazie \*



Rode cherrytomaten \*



Yazzara \*



Totaal: 15 - 20 min.



Quick & Easy



Supersimpel



Eet binnen 3 dagen

Dit gerecht staat vliegensvlug op tafel, doordat je naanbrood gebruikt als pizzabodem. Je geeft deze pizza nog een verrassende twist door de tomatensaus te vervangen door yazzara, een oosterse wortel-pompoendip. Lekker met een frisse salade!

# BEGIN — GOED

**BENODIGDHEDEN:** Koekenpan en saladekom.  
Laten we beginnen met het koken van de **naanpizza met rundergehakt en spinazie**.



## 1 VOORBEREIDEN

- Verwarm de oven voor op 200 graden en bak het **naanbrood** 4 – 6 minuten, of toast het **naanbrood** in een broodrooster.
- Snipper de **ui**.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.



## 3 SALADE MAKEN

- Halveer de **rode cherrytomaten**.
- Meng de **cherrytomaten** in een saladekom met de overige **spinazie**, de witte balsamicoazijn en de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout ★.

★ **TIP:** Is je spinazie erg grof? Scheur hem dan van tevoren eerst in kleinere stukken.



## 2 GEHAKT BAKKEN

- Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelmatig vuur en bak de **knoflook** en **ui** 2 – 3 minuten.
- Voeg het **rundergehakt** toe en bak 3 minuten.
- Voeg de helft van de **spinazie** toe en bak nog 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



## 4 SERVEREN

- Smeer de afgebakken naan in met **yazzara**.
- Schep het **gehakt** met de **spinazie** erop.
- Serveer de **naanpizza** met de **salade**.

**TIP:** Zijn je naanpizza's een beetje afgekoeld door het beleggen? Leg ze dan nog even in de oven en verwarm ongeveer 3 minuten. Als je ze langer verwarmt, droogt het gehakt uit.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Naanbrood (st) 1) 6) 7) 25)	1	2	3	4	5	6
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rundergehakt met köftekruiden (g) *	100	200	300	400	500	600
Rode cherrytomaten (g) *	60	125	185	250	310	375
Spinazie (g) 23) *	100	200	300	400	500	600
Yazzara (g) 7) 19) 22) *	40	80	120	160	200	240
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3669 / 877	746 / 178
Vetten (g)	44	9
Waarvan verzadigd (g)	10,4	2,1
Koolhydraten (g)	70	14
Waarvan suikers (g)	12,2	2,5
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	44	9
Zout (g)	1,6	0,3


### ALLERGENEN

1) Gluten 6) Soja 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).