



Naanpizza met yazzara, gehakt en spinazie

met een frisse salade

QUICK & EASY 20 min. • Eet binnen 3 dagen



**QUICK &
EASY**



Naanbrood



Ui



Knoflookteen



Rundergehakt
met köftekruiden



Spinazie



Rode cherrytomaten



Yazzara

Voorraadkast items

Olijfolie, witte balsamicoazijn, extra vierge olijfolie, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Koekenpan, saladekom.

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Naanbrood (st) 1) 7)	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
Spinazie* (g) 23)	100	200	300	400	500	600
Rode cherrytomaten (g)	60	125	185	250	310	375
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 100g
Energie (kJ/kcal)	3525 /843	718 /172
Vetten (g)	41	8
Waarvan verzadigd (g)	10,2	2,1
Koolhydraten (g)	71	14
Waarvan suikers (g)	12,5	2,6
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	42	9
Zout (g)	1,8	0,4

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/Lactose

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij



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.



2. Rundergehakt 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.



3. Salade maken

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

TIP: Snijd de spinazie klein voor een minder grove salade.



4. Serveren

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

Eet smakelijk!

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.