

Turkse pizza anders

Gemaakt voor groepen 6 en 7 en 8 basisschool de Peperklip op 13 juni 2019

Ingrediënten (4 personen):

- 8 volkoren wraps (circa 23 cm)
- 2 rode paprika's
- 2 kleine uien
- 4 tomaten
- 4 teentjes knoflook
- 1 rode peper
- 200 gram vegetarisch gehakt
- Bosje verse peterselie
- Peper, zout
- Knoflooksaus:
 - 5 eetlepels Magere yoghurt
 - 5 eetlepels Halvanaise
 - 2 Knoflooktenen
- Toppings; 100 gram ijsbergsla, halve komkommer, 100 gram rode kool

Bereiding:

Maak het mengsel om de wraps mee in te smeren. Snijd de paprika, ui, tomaten, knoflook, rode peper en peterselie fijn. Doe dit allemaal in een maatbeker en gebruik de staafmixer om er een fijn mengsel van te maken. Word het niet fijn genoeg, voeg dan eventueel een heel klein beetje zonnebloemolie toe. Als het mengsel fijn is, voeg dan het vegetarische gehakt eraan toe en meng goed.

Zet een koekenpan op middelhoog vuur. Doe 2 eetlepels van het mengsel op de wrap en smeer goed uit, laat de randjes vrij. Doe nu de deksel op de pan en laat in circa 2 minuten warm worden (maar niet hard en zwart aan de onderkant!). Vouw de wraps een keer dubbel en leg op een bord met erover een schone theedoek om het warm te houden. Bak zo ook de andere 7 wraps.

Maak ondertussen de knoflooksaus door de yoghurt te mengen met de halvanaise en hier de fijngesneden knoflook aan toe te voegen. Breng op smaak met peper en zout.

Indien nog niet gesneden, snijd de ijsbergsla, de komkommer en de rode kool fijn en zet in 3 aparte bakjes op tafel naast de knoflooksaus.

Zet de warme wraps op tafel met de toppings en eet smakelijk!

Tip van de kok: Yoghurt saus is gezonder dan mayonaise.

Tip van de kok: op deze manier maak je Turkse pizza's zonder dat je een oven nodig hebt.

