

Ingrediënten voor 4 personen

2 eetl. olijfolie 1 ui,  
gesnipperd 300 gr. rundergehakt  
1 blik tomatenblokjes 400 gr 1  
theel. paprikapoeder 8  
wrapstortillas; 1 krop ijsbergsla in  
reepjes 1 komkommer, in  
plakjes 250 ml. knoflooksaus

**Tijd:** 10-20 min.

**Smaak:** Hartig

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Turkse pizza (lekker snel)

Voor een makkelijke dag! Uit een Allerhande

### Hulpmiddelen

Oven, bakplaat, koekenpan.

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 225 gr. C

### Bereidingswijze

Verhit de olie in een koekenpan, fruit de ui tot deze glazig ziet. Voeg het gehakt toe en bak het al omscheppend rul. Zet het vuur laag, schep de tomatenblokjes erdoor en breng de gehaktsaus op smaak met paprikapoeder en zout en peper. Bestrijk de tortilla; s dun met de gehaktsaus en bak ze op de bakplaat 2 minuten in de hete oven. Beleg de Turkse pizza met ijsbergsla en plakjes komkommer en verdeel er wat knoflooksaus over. Rol de pizza op en serveer direct.

### Serveertips

Lekker met een salade. (eventueel een fijngesneden rode peper meebakken)

