

Turkse opgerolde pizza met aubergine en paprika

Ingrediënten (4personen)

- 1 ui, gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 tomaten
- 500 g rundergehakt
- 1 rode peper, fijngehakt
- 1 aubergine, in dunne repen van 5 cm
- 1 rode paprika, in dunne repen
- 4 eetlepels volle yoghurt
- 2 eetlepels mayonaise
- 8 bloemtortilla's (zacht) (best volkoren!)
- 1 blikje tomatenpuree (70 g)



Bereidingswijze:

Voorbereiden:

In koekenpan ui en 2 teentjes knoflook 2 min. in 1 el olie fruiten. Tomaten ontvellen, halveren en zaadjes verwijderen. Vruchtvlees in blokjes snijden. In kom gehakt mengen met tomaat, ui, rode peper en 1/2 tl zout. Mengsel laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren. Rest van olie in koekenpan verhitten. Aubergine en paprika 10 min. bakken, op smaak brengen met zout en peper. Groenten in schaal scheppen en laten afkoelen. Yoghurt, mayonaise, rest van knoflook met 1 el water tot knoflooksaus roeren. Op smaak brengen met zout en peper en tot gebruik in koelkast bewaren.

Bereiden:

Oven voorverwarmen op 200 °C. Auberginemengsel verwarmen. Tortilla's dun met tomatenpuree bestrijken en gehaktmengsel erover verdelen. Tortilla's per 4 stuks tegelijk ca. 10 min. in oven bakken. Pizza's aan tafel met auberginemengsel beleggen en oprollen. Saus ernaast serveren.