

INGREDIËNTEN 4 PORTIES 22 MIN GEMIDDELD

4 flatbreads of wraps
5 tomaten
1 rode paprika
1 kleine rode ui
1 baby snijsla
1 chilipeper
1 el tomatenpuree
4 eetlepels vegan yoghurt
Een handvol munt
Een handvol peterselie
beetje sriracha
2 tl paprikapoeder
1 tl komijnpoeder
Wat zout en peper

Wie zei dat je alleen hamburgers op de BBQ kunt grillen? Bereid deze vegan pizza's in Turkse stijl en geniet van het contrast tussen kruiden en romigheid!

BEREIDING**1. Snijd de groenten en stop ze in een keukenmachine**

Snijd de paprika, 1 tomaat (zonder zaadjes) en ui in stukjes. Doe ze in een keukenmachine en maal ze fijn met de peterselie, tomatenpuree, paprikapoeder en chilipeper (zonder zaadjes).

2. Kneed het mengsel door het gehakt en breng op smaak

Breng op smaak met peper en zout. Kneed het mengsel door het gehakt. Meng de yoghurt met de komijn en breng op smaak met peper en zout.

3. Verdeel het mengsel en bak op de barbecue

Verdeel het gehaktmengsel over de flatbreads of wraps en bak ze 3 tot 5 minuten op een pizzaplaat op de BBQ.

4. Leg de deksel op de barbecue, en serveren maar!

Leg de deksel op de BBQ zodat je zeker weet dat het gehakt gaar is. Verdeel grof gesneden sla en tomaten erover en garneer met yoghurt, hete saus, munt en peterselie.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**