



## **PIZZA MIDDEN-OOSTEN STYLE**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Palestina**

**Gang: Hoofdgerecht**

**Hoeveelheid: 1 stuks**

**Tijd: 20 minuten**

### **Ingrediënten:**

- **1 kant-en-klaar vel pizzadeeg**
- **100 ml tomatenpassata**
- **1 el za'atar**
- **0,5 rode puntpaprika, in ringen gesneden**
- **2 lams merguez worstjes, in plakjes gesneden**
- **0,5 tl ras el hanout**
- **140 gram Griekse yoghurt**
- **1 teen knoflook, uitgeperst**
- **2 el olijfolie, extra vierge**
- **enkele blaadjes munt, fijngehakt**
- **50 gram feta, verkruimeld**
- **enkele takjes koriander**

## **Bereiding:**

- Plaats een pizzasteen in de oven en verwarm de oven voor op 200°C.
- Rol het pizzadeeg uit en besmeer hem met de tomatenpassata. Laat daarbij 2 cm van de zijkant vrij en sla deze 1 cm om. Bestrijk de omgeslagen rand met een kwastje met olijfolie.
- Bestrooi de saus met za'atar.
- Verdeel de paprikaringen en de plakjes lamsmerquez worstjes op de saus en bestrooi met ras-el-hanout.
- Schuif de pizza op de pizzasteen en bak de pizza in ± 11 minuten in de oven.
- Meng ondertussen de yoghurt met de knoflook, munt en olijfolie.
- Haal de pizza uit de oven en verdeel de verkruimelde feta over de pizza.
- Lepel de yoghurt over de pizza en garneer met de koriander.

استمتع بعشاءك

07-10-2023