



Hoofdgerechten

Pita pizza

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram tomatenblokjes (uit blik)
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 eetlepels pijnboompitten
1/2 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel komijnpoeder
2 lente-uitjes (in ringen)
2 eetlepels citroensap
600 gram lamsgehakt
200 gram hummus
1 ui (fijnggehakt)
1 lookteentje
2 avocado's
2 little gem
4 pitabroodjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Bak het lamsgehakt in een droge koekenpan goudbruin en gaar. Schep uit de pan.

Bak nu de ui in wat olijfolie glazig. Pers er de look bij en voeg het komijnpoeder, kaneelpoeder en een snuf zout toe. Schep om. Doe er de tomatenblokjes bij en laat 5 minuten sudderen. Voeg het lamsgehakt toe en laat nog eens 2 minuten sudderen. Proef en breng op smaak met het citroensap, peper en zout.

Snij het vruchtvlees van de avocado in blokjes. Meng er de lente-ui en peterselie onder. Kruid met peper en zout. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Snij de little gem in reepjes. Snij de pitabroodjes door. Rooster de pitahelften goudbruin in de broodrooster.

Bestrijk de broodjes met de hummus. Verdeel er de little gem en het lamsvlees over. Schep er de avocadoblokjes op en werk af met de pijnboompitten.

