



Hapjes

Kaas flatbread met gehakttomatensalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
100 gram mozzarella (geraspt)
200 gram volle yoghurt
1 eetlepel bakpoeder
300 gram bloem
sesamzaad
olijfolie
peper
zout

Voor de salade

200 gram rundergehakt
30 gram pecorino (geschaafde)
100 gram tomaten-salsa
2 lente-uitjes (in ringen)
50 gram zwarte olijven
1/2 theelepel cayennepeper
1/2 theelepel komijnpoeder
1 bosje koriander

Bereidingswijze

Kneed een soepel deeg van de bloem, bakpoeder, yoghurt, kazen, peper en zout.

Verdeel het deeg in 8 porties en rol zo dun mogelijk uit. Bestrijk elk plakje met olie en bestrooi met sesamzaadjes. Bak de flatbreads in 2 minuten per kant goudbruin.

Bak het gehakt rul en kruid met de cayennepeper, komijnpoeder, peper en zout. Schep er de salsa en de olijven onder.

Beleg elke flatbread met de salade. Werk af met de lente-ui, pecorino en de koriander.

