



Hoofdgerechten

Pita-pizza met lamsgehaktballetjes en chilisaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 rode paprika (in grote blokjes)
2 bollen mozzarella (in blokjes)
4 lente-uitjes (fijngesneden)
400 gram lamsgehakt
4 pitabroodjes (grote)
300 milliliters chilisaus
1 eetlepel munt (fijnggehakt + extra om te garneren)
1 eetlepel koriander (fijnggehakt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng het lamsgehakt met de lente-uitjes, munt en koriander en kruid met peper en zout. Rol er kleine balletjes van en bak ze rondom bruin in hete olijfolie.

Verwarm de oven voor op 220°C. Snij de pitabroodjes in twee helften. Besmeer een dubbel vel aluminiumfolie met wat olijfolie en leg de gehalveerde pitabroodjes met de zachte kant (niet met de snijkant!) op de ingevette folie. Smeer de chilisaus over de broodjes.

Strooi er de mozzarella over en verdeel er de gehaktballetjes en paprikablokjes over. Zet 8 minuten in de oven. Werk de pita-pizza's af met de munt en koriander.

Tip:

Blijft het vlees niet plakken in balletjesvorm? Voeg dan een klein beetje Maïzena toe.

