



Pide met komkommer-yoghurtsaus en salade

Beschrijving

In deze tijden is er op televisie momenteel alleen nog maar coronagerelateerd nieuws (wat als dit ...) en verder is het komkommertijd. Een leuke link naar dit recept, want er zit komkommer-yoghurtsaus bij, beter bekend als tzatziki in het Grieks of cacik.

Wij zaten laatst naar het programma Binnenstebuiten te kijken. Voor wie het niet kent, het gaat over wonen, natuur en eten. Deze keer maakte Ramon Brugman Turkse pides.

We kregen allebei zin om dit gerecht te maken en vandaag is het dan zover. Het deeg maak ik altijd met de keukenmachine. Ik heb een superfijne Bosch keukenmachine (MUM56Z40) waarmee ik veel kan doen, gehakt draaien, pasta maken en ook deeg kneden. Het fijne van deeg maken met de keukenmachine is dat je in de tussentijd iets anders kunt doen. Het kneden met de machine duurt namelijk al 7 minuten en met de hand mag je minimaal 12 minuten rekenen.

Het gerecht is heel compleet, lekker en gezond. Er zitten veel groenten in. De hoeveelheid in dit recept is voor grote eters, in principe zou je aan 1 pide genoeg moeten kunnen hebben, ware het niet dat het te lekker is om de tweede te laten staan...



Bosch keukenmachine MUM 56Z40

Aantal personen

4

Ingrediënten

- 500 gram bloem
- 8 gram droge gist
- 18 gram suiker
- 8 gram zout
- 80 ml yoghurt
- 50 ml olie
- 200 ml lauwwarm water

VULLING

- 500 gram gehakt
- 2 rode uien
- 3 tenen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 theelepel sambal of halve rode peper
- 2 tomaten
- 3 theelepel tomatenpuree
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 0,5 bos peterselie
- 0,5 bos dille
- 1 ei (losgeklopt)
- sesamzaad zwart
- sesamzaad wit

- zout en peper

KOMKOMMER/YOGHURTSAUS

- 1 komkommer
- 500 ml Turkse yoghurt
- 1 teen knoflook
- 5 blaadjes verse munt
- zout en peper

SALADE

- 1 krop romaine sla
- 0,5 bos dille
- 2 tomaat
- 0,5 komkommer
- 1 rode ui
- 1 citroen
- olijfolie
- zout en peper

Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- mixer of keukenmachine met deeghaken
- oven met 2 bakplaten
- bakpapier
- theedoek
- deegroller
- rasp
- schaaltje voor yoghurt/komkommersaus
- saladeschaal

Bereidingstijd

30 minuten + 1 uur rijstijd

Bereiden

Maak het deeg door alle ingrediënten (bloem, droge gist, suiker, zout, yoghurt, olie en lauwwarm water) bij elkaar te doen in een kom. Let op, weeg alles netjes af! Kneed hier vervolgens een deeg van dat soepel en elastisch is, met de keukenmachine duurt dit 7 minuten, met de hand waarschijnlijk 12 minuten. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel het deeg in 8 stukken en maak er mooie bollen van, voor een filmpje klik [hier](#). Dek het af en laat het een uur rijzen.

Voor de vulling van de pide snijd je de ui, knoflook en paprika's en tomaten fijn en dit meng je door het gehakt. Voeg hier de sambal, tomatenpuree, komijn, paprikapoeder, gedroogde tijm aan toe en meng het goed door elkaar heen en maak het op smaak met peper en zout. Hak de peterselie en de dille en voeg dit ook toe aan het gehaktmengsel. Wil je het pittiger hebben dan kan je wat extra peper of sambal toevoegen.

Verwarm de oven voor op 210°C. Rol het deeg uit. Zorg dat het deeg zo'n 15 centimeter breed is uitgerold en 40 centimeter lang, de vorm moet een beetje ovaal zijn. Leg de plakken op een bakplaat met bakpapier. Maak je handen nat en verdeel het gehakt in 8 delen. Duw zachtjes met natte handen de vulling op het deeg. Laat een rand van een halve centimeter rondom zonder vulling. Vouw deze rand om en bestrijk dit met een losgeklopt eitje. Strooi hier wat wit en zwart sesamzaad overheen. Bak de Turkse pide in ongeveer 15 à 20 minuten af. Haal ze daarna uit de oven en leg ze op een grote plank of schaal.

Voor de yoghurt/komkommersaus rasp je de komkommer en doe je er een klein beetje zout op. Laat dit 5 minuten staan, zodat het vocht zoveel mogelijk uit de komkommer gaat. Knijp vervolgens de komkommer goed uit. Hak de knoflook en de munt en voeg deze samen met de yoghurt bij de komkommer. Breng het op smaak met zout en peper.

Als laatste maak je de salade. Snij de romaine sla, tomaat, komkommer en rode ui fijn en hak de dille. Doe alles in een schaal, knijp er het sap van 1 citroen boven uit en sprenkel het met olijfolie. Breng de salade op smaak met peper en zout.

Datum

18/02/2025