**Turkse pizza**

olijfolie

lamsgehakt

of zuiver rundsgehakt

knoflook

koriander  
[pizzadeeg](https://www.creatief-koken.be/basis/6150.htm)

rozijntjes

kaneel

komijn

cayenne

tomatenpuree

pijnboompitjes

feta

Maak de vulling. Bak het lamsgehakt (of rundergehakt) rul in olijfolie met een gehakt sjalotje en een paar teentjes geperst knoflook. Kruid met koriander, kaneel, komijn, cayennepeper, peper en zout. Voeg geweekte rozijntjes, geroosterde pijnboompitjes en een paar eetlepels tomatenpuree toe.

Borstel de [**pizzabodem**](https://www.creatief-koken.be/basis/6150.htm) in met olijfolie en leg er een 2 centimeter dikke laag vulling op. Rasp feta op de vulling. Plooi nu de randen over de vulling, zodat je het effect krijgt van een open pizza calzone.

Bak de pizza 12 minuten in een oven op 210°C.