

Pide med oksekød

Opskrift til 1 stk.

Ingredienser

Dej

- 15 g gær
- 1,5 dl koldt vand
- 1 spsk. olie
- 2 tsk. salt
- 1 lille tsk. sukker
- 260 g hvedemel

Fyld

- 200 g hakket oksekød
- 1/2 løg
- 3 fed hvidløg
- Lidt frisk chili eller et nip tørret
- 140 g tomatpuré
- 1 peberfrugt
- Lidt balsamicoeddike
- 1 tsk. sukker
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. stødt koriander
- 70 g feta
- en lille håndfuld mynte

Grøn dressing

- 1 håndfuld frisk dild
- 1 håndfuld ærteskud
- 1 fed hvidløg
- 4 spsk. creme fraiche
- Skal og saft fra ½ citron øko
- Godt med salt og peber

Pynt

- 1 æg til pensling
- Sorte nigellafrø
- Hakket mynte og koriander

Sådan gør du

DEJ:

- Begynd med at lave dejen.
- Rør gæren ud i vandet, og tilsæt de øvrige ingredienser.
- Hvis du har en røremaskine, så kan du med fordel røre dejen på denne. Giv den fuld gas til

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

dejen slipper kanterne – cirka 7-8 minutter.

- Lad dejen hæve overdækket en times tid ved stuetemperatur.
- Mens dejen hæver laver du dressingen og det krydrede oksekød.

DRESSING:

- Pres eller riv hvidløg.
- Hak dild og ærteskud.
- Bland alle ingredienserne til dressingen sammen.
- Smag til med salt og peber.
- Stil på køl indtil servering.

FYLD:

- Hak løg, hvidløg og chili fint.
- Skær peberfrugten i tern.
- Varm olien i en pande.
- Svits koriander og spidskommet af – et par minutter under omrøring.
- Tilsæt løg, hvidløg og chili og sauté – pas på det ikke brænder på.
- Efter yderligere et par minutter tilsættes oksekødet. Brun det godt.
- Tilsæt nu tomatpuré, balsamicoeddike, sukker og peberfrugt. Lad det simre i 10 cirka minutter.
- Smuldr fetaen udover kødsaucen og drys med mynte umiddelbart inden, du samler din pide.
- Når dejen har hævet ruller du den ud i en aflang form.
- Fordel dit krydrede oksekød langs midten og bred det ud, men ikke helt ud til kanten.
- Fold kanterne ind over fyldet og saml enderne, så det bliver en slags båd.
- Pensl med sammenpisket æg og drys for eksempel med nigellafrø.
- Bag i cirka 25 minutter ved 200 grader.
- Pynt med urtedressing, hakkede koriander og mynte og servér.