



Flammkuchen met ansjovis en venkel

en rode koolsalade met kappertjesdressing



30-40min



2 personen

Flammkuchen is een lichte maar smaakvolle maaltijd en daarom perfect voor een warme zomeravond. We bestrijken het knapperige dunne deeg vandaag met een crème van knoflook, tijm en crème fraîche. Dat wordt belegd met ansjovis, venkel en frisse citroenschijfjes. En om het af te maken serveren we er een salade van rode kool, kappertjes en kaas bij. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 2 tenen knoflook
- 5g verse citroentijm
- 1 citroen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 blikje ansjovis ⁴
- 200g rodekoolreepjes
- 1 zakje kappertjes
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 917kcal, vet 61.4g, koolhydraten 64.0g, eiwit 22.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verwijder de harde onderkant van de **venkel**, halveer en snijd hem in dunne repen. Als er **venkelgroen** aan de knol zit kun je dit bewaren voor het garneren. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Pluk de **tijmblaadjes** van de stengels. Snijd de **helft van de citroen** in heel dunne plakjes en pers de **andere helft** uit.



4. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg mét papier** uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **crème** en beleg met de **venkel** en de **citroenplakjes**. Verdeel de **ansjovis** in een kruispatroon over de **crème**. Bak de **flammkuchen** in ca. 15min goudbruin.



2. Crème maken

Meng de **crème fraîche** met de **helft van de knoflook**, de **helft van het citroensap** en de **tijm**. Proef en breng op smaak met peper.



5. Salade voorbereiden

Meng de **rode kool** met de **helft van de kappertjes**. Pak een staafmixer en hoge beker en maak een gladde **dressing** van de **rest van de knoflook**, de **rest van de kappertjes**, de **rest van het citroensap**, 1el mosterd en 3el olijfolie. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Venkel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1tl olijfolie en een snuf peper en zout. Bak de **venkel** ca. 3min op middelhoog vuur.



6. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** fijn. Meng de **rode koolsalade** met de **dressing** en schep de **kaas** erdoor. Snijd de **flammkuchen** in stukken, garneer evt. met **venkelgroen** en serveer met de **rode koolsalade**.