



Elzasser flammkuchen met gerookte zalm

en komkommersalade met bosui



30-40min



2 personen

De flammkuchen is tegenwoordig behoorlijk populair, maar werd oorspronkelijk alleen in de Elzas gegeten. Vandaag maak je een eenvoudige, maar hele smakelijke variant met crème fraîche, gerookte zalm en rucola. Erbij een snelle salade van komkommer en bosui en je hebt de lente op je bord!

Wat je van ons krijgt

- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1x gerookte zalmknippers ⁴
- 2 bosuien
- 1 komkommer
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 826kcal, vet 47.0g, koolhydraten 63.5g, eiwit 28.2g



1. Crème fraîche kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Roer de **crème fraîche** los met een snuf zout en peper.



2. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en bestrijk het met de **crème fraîche**.



3. Flammkuchen bakken

Verdeel de **zalmknippers** over het **deeg** en bak de **flammkuchen** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



4. Groenten snijden

Snijd de **bosuien** in schuine ringen. Snijd de **komkommer** in de lengte door vieren en dan in schuine plakjes.



5. Rucola op smaak brengen

Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 2el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **helft van de dressing** met de **rucola** en de **rest** met de **komkommer** en **bosui**.



6. Flammkuchen serveren

Snijd de **flammkuchen** in stukken en top ze met de **rucola**. Serveer met de **komkommersalade**.