



Hartige plaattaart met gehakt en prei

met rucola en mosterdressing



30-40min



2 personen

Een plaattaart is gewoon een soort pizza, maar dan anders. Vandaag wel heel anders, want we beleggen hem niet met tomatensaus, salami en basilicum maar met zachte crème fraîche, geruld gehakt en preiringen. Als 'ie uit de oven komt, strooien we er rucola overheen voor een extra frisse noot. Verrassend, makkelijk en oh-zo-fijn.

Wat je van ons krijgt

- 250g rundergehakt
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 prei
- 1 citroen
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- 30ml olijfolie
- 10ml azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 990kcal, vet 63.2g, koolhydraten 63.3g, eiwit 38.1g



1. Gehakt rullen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) - haal eerst de bakplaat eruit. Verhit een middelgrote koekenpan met 1 el olijfolie. Bak het **gehakt** op hoog vuur ca. 2-3min tot het mooi rul is. Kruid naar smaak met peper, zout en de **aardappelkruiden**.



4. Plaattaart bakken

Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **crème fraîche** en verdeel de **preiringen** erover. Bak de **flammkuchen** in totaal 15-20min in de oven. Verdeel als er nog 5min te gaan zijn het **gehakt** over de **prei** en bak mee.



2. Deeg uitrollen

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat.



5. Dressing maken

Pers de **citroen** uit. Maak een **dressing** van de **helft van de mosterd**, **2el citroensap**, 1el olijfolie, 1el azijn en 1el water. Proef en breng op smaak met peper en zout en wat honing (of suiker).



3. Deeg voorbakken

Steek met een vork gaatjes in het **deeg** en bak het dan 3-4min voor in de oven, tot de randen een beetje bruin worden. Zet de plaat (evt. op onderzetters) op het aanrecht.



6. Garneren en serveren

Snijd de **rucola** grof en meng deze vlak voor het serveren met de **dressing**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en verdeel een deel van de **rucola** erover. Serveer de rest van de **rucola** eraast.