



Spaanse chorizoflammkuchen

met tomaten en rucola



40-50min



2 personen

Er was eens een flammkuchen, die wel eens op reis wilde. En zo geschiedde: hij nam zijn typische Elzasser flair mee naar Spanje, waar hij kennismakte met de beste lokale producten. Zongedroogde tomaatjes, gekruide chorizo en prachtig groene courgette. Wij konden ons geluk dan ook niet op toen we de befaamde plaattaart met deze heerlijke producten konden bereiden. Ben jij er ook klaar voor om het te proberen?

Wat je van ons krijgt

- 200g groene linzen
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 1 minikomkommer
- 10g verse kruidenmix: dille & munt
- 250g rundergehakt
- 1 zakje gyroskruiden
- 1 zakje zwarte olijven
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 869kcal, vet 44.5g, koolhydraten 66.2g, eiwit 48.3g



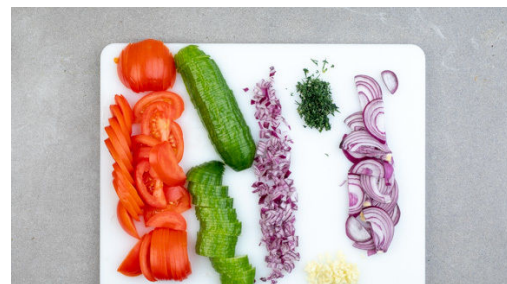
1. Linzen koken

Breng 1L water aan de kook in een middelgrote kookpan. Spoel de **linzen** af in een zeef en voeg ze toe zodra het water kookt. Breng opnieuw aan de kook, draai het vuur middellaag en doe een deksel op de pan. Kook de **linzen** in 25-35min beetgaar.



4. Gehaktballen braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **balletjes** in 4-5min rondom aan. Neem de pan van het vuur en laat de **gehaktballen** in de pan rusten.



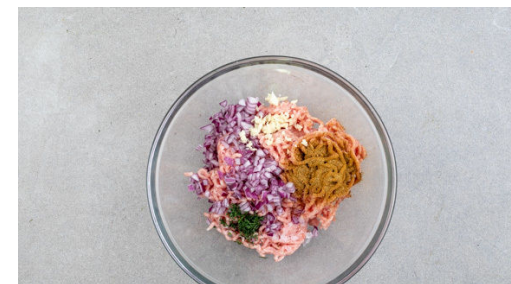
2. Groenten voorbereiden

Pel en halveer de **ui**. Hak **1 helft** fijn en snijd de **andere helft** in reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verwijder de harde kern van de **tomaten**, snijd ze doormidden en dan in plakjes. Snijd de **komkommer** in de lengte door en dan in dunne plakjes. Hak de **dille** zonder harde steeltjes fijn.



5. Salade afmaken

Snijd de **olijven** in plakjes. Giet de **linzen** af en schep de **helft van het bouillonpoeder** erdoor. Meng de **linzen** met de **reepjes ui**, de **rest van de knoflook**, de **tomaat**, **komkommer**, de **rest van de dille** en de **olijven**. Breng de **salade** op smaak met 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout.



3. Gehakt kruiden

Meng het **gehakt** met de **gehakte ui**, de **helft van de knoflook**, **1/3e van de dille**, de **Griekse kruiden** en een flinke snuf zout. Kneed goed en draai **6-8 balletjes** van gelijke grootte.



6. Muntyoghurt maken

Hak de **muntblaadjes** fijn en roer ze met een snuf peper en zout door de **yoghurt**. Verdeel de **linsensalade** en de **gehaktballen** over de borden en serveer met de **muntyoghurt**.