



## Flammkuchen met spek en peer

met salade en pecannoten



20-30min



2 personen

Flammkuchen of tarte flambée is een traditionele specialiteit uit het grensgebied tussen Duitsland en Frankrijk. De naam is misleidend, want het is geen taart en het wordt ook niet geflambeerd. We eten vandaag een dunne krokante deegbodem uit de oven, met daarop zachte crème fraîche, zoete peer, zoute spekreepjes en nog meer lekkers. Erbij serveren we een frisse salade met witlof en pecannoten. Creatief, lekker en makkelijk!

## Wat je van ons krijgt

- 1 peer
- 1 ui
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 rol flammkuchendeeg <sup>1</sup>
- 1x spekreepjes
- 1 blokje Italiaanse kaas <sup>7</sup>
- 1 stronk witlof
- 25g pecannoten <sup>15</sup>
- 100g mesclun

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp

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

### Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 876kcal, vet 52.0g, koolhydraten 74.3g, eiwit 23.8g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in plakken. Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Snijd of knip de **bieslook** dunne in ringen.



### 4. Flammkuchen bakken

Beleg het **deeg** met de **peer**, **ui** en de **spekreepjes** en rasp de **kaas** erover. Bak de **flammkuchen** in ca. 15min goudbruin en gaar in de oven.



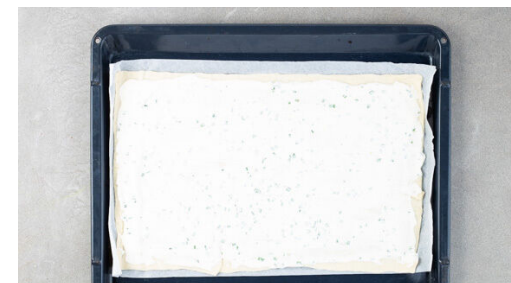
### 2. Crème fraîche afmaken

Roer de **crème fraîche** los met de **helft van de bieslook** en een snuf peper en zout.



### 5. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1el water en een snuf zout en suiker. Schep de **rest van de bieslook** erdoor.



### 3. Deeg voorbereiden

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



### 6. Salade maken

Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne reepjes. Hak de **pecannoten** fijn. Meng de **mesclun** vlak voor het serveren met de **witlof**, de **noten** en de **dressing**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de **salade**.