

DINNERLY



Flammkuchen met spek en spinazie met maïs en ingelegde chilipeper



20-30min



2 personen

Deze flammkuchen is een echt kunstwerk. Goudgele maïs, donkergroene spinazie, roze spek en felrode chilipeper vormen samen een lust voor het oog. Stooi er nog wat kaas over en al snel smaakt hij net zo goed als hij eruitziet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 chilipeper
- 1 blik maïs
- 1 pakje spekblokjes
- 100g babyspinazie
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 100g jonge geraspte kaas ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 960kcal, vet 51.1g, koolhydraten 83.5g, eiwit 34.5g



1. Chilipeper inleggen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Meng 50ml water met 50ml witte azijn, 1tl suiker en een flinke snuf zout in een kleine kookpan. Verhit op hoog vuur, tot de suiker en het zout opgelost zijn. Neem van het vuur. Snij ondertussen de **chilipeper** in dunne ringen. Meng de **chilipeper** met het azijnmengsel en zet opzij.



2. Maïs afgieten

Giet de **maïs** af in een zeef en laat uitlekken. Pel 1 teen knoflook, snij fijn en meng met 2el olijfolie en een snuf peper en zout.



3. Spek bakken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op hoog vuur. Roerbak de **spekjes** in 3-4min licht krokant en neem uit de pan. Maak de pan nog niet schoon, we gebruiken 'm zo weer.



4. Spinazie garen

Doe de **spinazie** in de gebruikte koekenpan, maar zet het vuur uit. Laat de **spinazie** met behulp van de resthitte slinken. Doe dan in een zeef en laat uitlekken.



5. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg mét papier** uit op een bakplaat. Bestrijk met de **knoflookolie** en bestrooi met $\frac{3}{4}$ e van de **kaas**. Verdeel de **maïs**, **spinazie** en **spekjes** over het **deeg** en bestrooi met de **rest van de kaas**. Bak de **flammkuchen** in ca. 12min knapperig en gaar. Giet de **chilipeper** af, verdeel over de **flammkuchen** en serveer.



6. Zoet en zout

Wij houden van de combinatie van zout en zoet. Op deze hartige flammkuchen kun je zoet toevoegen door de spekkjes na het bakken met een eetlepel ahornsiroop te mengen. Dat past perfect!