MARLEY SPOON

Flammkuchen met spek, appel en salie

en een bleekselderij-spinaziesalade

ca. 40min 2 personen

Heb je je ooit afgevraagd hoe flammkuchen in het Frans heet? Tarte flambée, wat geflambeerde taart betekent. In deze luxe versie voeg je gebakken appel met salie en miso toe aan de traditionele topping van spek en ui. Maar dat is nog niet alles: je serveert er ook een bjjzondere bleekselderij-spinaziesalade bij. Dat wordt smullen!

Wat je van ons krijgt

- 10g verse salie
- 1 rode ui
- 1 appel
- 25g misopasta [1,6]
- 1 rol flammkuchendeeg [1]
- 1 kuipje crème fraîche [7]
- 1 pakje spekblokjes
- 1 blokje Italiaanse kaas [7]
- 2 stengels bleekselderij [9]
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter [7]
- 1½tl mosterd [10]
- ½tl honing
- azijn
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Allergenen
gluten (1), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 942kcal, vet 50.4g, koolhydraten 90.0g, eiwit 26.5g

1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pluk de **salieblaadjes** van de steeltjes. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Snijd de **appel** door vieren, verwijder het klokhuis en snijd vervolgens in dunne schijfjes.

2. Ui en appel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el boter en bak de **ui** en **appel** 3-4min. Voeg de **salieblaadjes**, **misopasta** en 1tl mosterd toe en bak 2-3min verder. Blus met 2el azijn en haal de pan van het vuur.

3. Flammkuchen voorbereiden

Rol het **deeg** met papier uit over een bakplaat, bestrijk gelijkmatig met de **crème fraîche** en laat ca. 1cm vrij aan de randen. Kruid met een flinke snuf peper en zout en verdeel het **appel-uimengsel** over de **flammkuchen**. Bestrooi met de **spekblokjes**.

4. Flammkuchen bakken

Bak de **flammkuchen** ca. 12min in de oven. Rasp ondertussen de **kaas** fijn. Strooi de **geraspte kaas** na 12min baktijd over de **flammkuchen** en bak nog 3-5min verder tot de **kaas** gesmolten is en het **deeg** aan de randen licht knapperig is.

5. Selderij inleggen

Snijd de **stengels bleekselderij** in ca. 1,5cm brede plakjes terwijl de **flammkuchen** in de oven zit. Breng in een kleine kookpan 100ml azijn, 100ml water, 1el suiker en 1tl zout aan de kook. Voeg de **bleekselderij** toe aan de kokende **pekel**, neem de pan van het vuur en zet opzij.

6. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, **1el selderijpekel**, ½tl mosterd en ½tl honing. Giet de **bleekselderij** af in een zeef en meng dan met de **dressing** en de **spinazie**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de **bleekselderij-spinaziesalade**.