



Spaanse chorizoflammkuchen

met tomaten en rucola



ca. 25min



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

- 1x chorizo ⁷
- 2 tomaten
- 1 courgette
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 rol flammkuchendeeg ^{1,7}
- 10g verse peterselie
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat

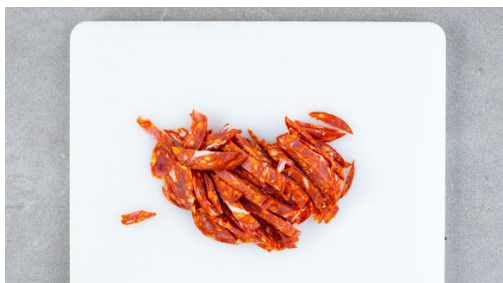
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 735kcal, vet 39.8g, koolhydraten 65.7g, eiwit 25.2g



1. Chorizo snijden

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de **chorizo** in dunne reepjes.



2. Groenten snijden

Snijd de **tomaten** en **courgette** in heel dunne plakjes. Hussel beide **groenten** om met 1el azijn (bij voorkeur sherryazijn) en een snuf zout.



3. Crème op smaak brengen

Meng de **crème fraîche** met **1/2tl bouillonpoeder** en een snufje peper.



4. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Bestrijk het **deeg** met de **crème**.



5. Flammkuchen bakken

Beleg de **flammkuchen** met de **tomaat** en **courgette**. Bak 15-20min onderin de oven tot het deeg gaar is. Verdeel er in de laatste 10min de **chorizo** over.



6. Sla maken

Hak de **peterselie** grof. Maak de **rucola** aan met een **dressing** van 1-2tl azijn, 1tl olijfolie, 1/4tl zout en een snufje peper. Bestrooi de **flammkuchen** vlak voor het serveren met de **peterselie** en serveer de **salade** erbij (of bovenop!).