



Courgetteflammkuchen

met spekjes en spinaziesalade



30-40min



2 personen

Zon, wind of regen, deze zomerse flammkuchen zorgt ervoor dat in jouw huis de zon schijnt. Romige ricotta, gerookte spekjes en lange, dunne courgettelinten zorgen ervoor dat deze Franse plaattaart met kop en schouders boven de rest uitsteekt. En wil je echt iets bijzonders? Serveer 'm dan warm met onze spinaziesalade met pijnboompitten. Makkelijk, lekker en favoriet bij iedereen.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 citroen
- 1x spekjes
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1x ricotta ⁷
- 1 ui
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 flesje frambozenazijn ¹²
- 1x babyspinazie
- 1 appel

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- fijne keukenrasp
- dunschiller of kaasschaaf
- 2 zeef
- bakplaat

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 642kcal, vet 23.7g, koolhydraten 77.6g, eiwit 21.7g



1. Courgettelinten maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf lange linten van de **courgette**. Bestrooi de **courgettelinten** met wat zout en doe ze in een zeef. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



4. Flammkuchen beleggen

Beleg de **flammkuchen** met een laag **courgettelinten**. Bestrooi met de **spekjes**, peper en **1-2tl citroenrasp** en besprenkel met 2tl olijfolie. Bak de **flammkuchen** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven. Pel en snijd de **ui** in dunne ringen.



2. Spekjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** 3-4min totdat ze knapperig beginnen te worden. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en zet opzij. Zet de pan opzij voor stap 5 (veeg nog niet schoon).



5. Salade maken

Verhit de pan met het **spekvet** op middelhoog vuur en bak de **ui** en **pijnboompitten** al roerend 3-5min tot de **ui** zacht is. Voeg **1-2el citroensap** en de **frambozenazijn** toe, roer door en kook nog 1min. Neem de pan van het vuur om de **dressing** te laten afkoelen. Meng de **babyspinazie**, met de **rest van de courgettelinten** en de **dressing**.



3. Courgettelinten afmaken

Druk in een zeef voorzichtig het vocht uit de **courgettelinten**. Rol het **flammkuchendeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Bestrijk het **deeg** met de **helft van de ricotta**, houd daarbij de randjes vrij. Bestrooi de **ricotta** met zout en peper. Bewaar de **rest van de ricotta** voor een ander recept.



6. Serveren

Snijd de **appel** in blokjes en voeg toe aan de **salade**. Proef en breng de **salade** op smaak met peper en evt. wat zout. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de **salade**.