



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 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 10g verse peterselie
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat

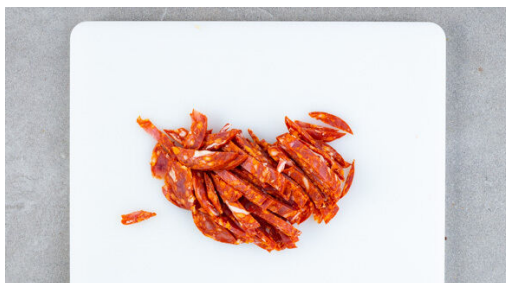
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 779kcal, vet 42.4g, koolhydraten 65.3g, eiwit 25.3g



1. Chorizo snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **chorizo** in dunne reepjes.



2. Groenten snijden

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



3. Crème fraîche mengen

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 fraîche**.



5. Flammkuchen bakken

Beleg de **flammkuchen** met de **tomaat** en **courgette**. Bak 15-20min onderin de oven tot het **deeg** gaar is. Verdeel er 10min voor het einde van de baktijd de **chorizo** over en bak mee.



6. Sla maken

Hak de **peterselie** grof. Maak de **rucola** aan met een **dressing** van 1-2tl azijn, 1tl olijfolie en een snuf zout en peper. Bestrooi de **flammkuchen** vlak voor het serveren met de **peterselie** en serveer de **salade** ernaast (of erop).