



Flammkuchen met spek en peer

met witlofsalade en pecannoten



20-30min



2 personen

Flammkuchen of tarte flambée is een traditionele specialiteit uit het grensgebied tussen Duitsland en Frankrijk. De naam is misleidend, want het is geen taart en het wordt ook niet geflambeerd. We eten vandaag een dunne krokante deegbodem uit de oven, met daarop zachte crème fraîche, zoete peer, zoute spek en nog meer lekkers. Erbij serveren we een frisse salade met witlof en pecannoten. Creatief, lekker en makkelijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 peren
- 1 ui
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1x spekreepjes
- 1x witlof
- 25g pecannoten ¹⁵
- 100g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 888kcal, vet 52.8g, koolhydraten 76.0g, eiwit 22.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder het klokhuis en snijd de **peren** in de lengte in plakken. Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Snijd of knip de **bieslook** in ringen.



4. Flammkuchen bakken

Beleg het **deeg** met de **peer**, **ui** en het **spek** en rasp de **kaas** erover. Bak de **flammkuchen** in ca. 15min goudbruin en gaar in de oven.



2. Crème fraîche afmaken

Roer de **crème fraîche** los met de **helft van de bieslook** en een snuf zout en peper.



5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el azijn, 1-2el water en een snuf zout en suiker. Schep de **rest van de bieslook** erdoor.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en besmeer het met de **crème fraîche**.



6. Salade maken

Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan in smalle reepjes. Hak de **pecannoten** fijn. Meng de **mesclun** vlak voor het serveren met de **witlof**, **noten** en de **dressing**. Serveer de **flammkuchen** met de **salade**.