



Vegan flammkuchen met kikkererwten

met babyromana en ranchdressing



30-40min



2 personen

Ranchdressing is een van onze favoriete dressings en bovendien heel makkelijk te veganiseren. Je hebt er alleen een goeie vegan mayonaise voor nodig. En laten we je die nu net meesturen met dit recept. De ranch is onderdeel van een makkelijke en snelle flammkuchen met pittige kikkererwten en een snelle babyromanasalade. Geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 2 zakjes sriracha
- 1 blik kikkererwten
- 2 tomaten
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 30g verse kruidenmix: bieslook, dille en platte peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 2 zakjes vegan mayonaise ^{10,12}
- 1x babyromanasla
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 2½g suiker
- 45ml plantaardige olie
- 30ml azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- staafmixer met beker
- aardappelstamper
- keukenrasp
- zeef

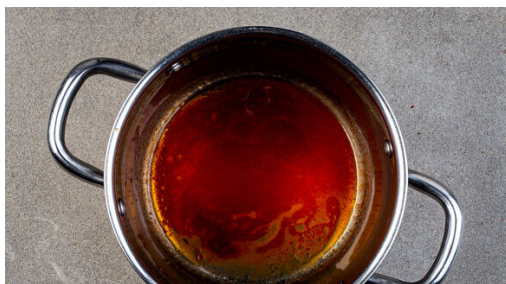
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

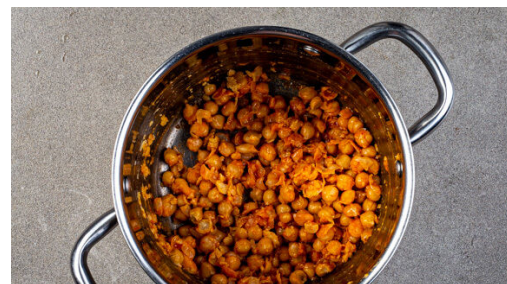
Voedingswaarde per portie

calorieën 991kcal, vet 51.8g, koolhydraten 103.4g, eiwit 19.6g



1. Saus maken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Doe de **sriracha** in een kleine kookpan met 1-2el witte azijn, 1el plantaardige olie, 1/2tl suiker en een flinke snuf zout. Verwarm al roerende op middelhoog vuur tot zout en suiker zijn opgelost. Neem de pan van het vuur.



2. Kikkererwten stampen

Spoel de **kikkererwten** af in een zeef, laat ze uitlekken en dep ze droog. Voeg toe aan de kookpan met **saus** en stamp ca. de **helft van de kikkererwten** grof met een pureestamper.



3. Flammkuchen bakken

Hak de **tomaten** fijn. Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Besprenkel met 1el olijfolie, bestrooi met een snuf zout en peper en verdeel de **tomaat** erover. Verdeel het **kikkererwtmengsel** erover en druk een beetje aan. Rooster 9-12min in de oven. Draai de bakplaat halverwege.



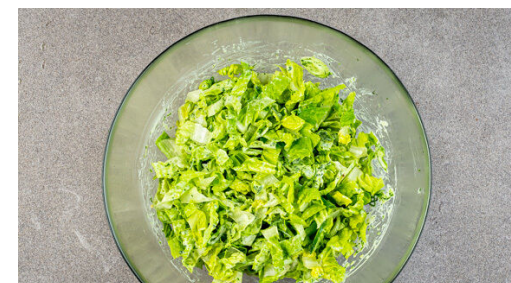
4. Dressing voorbereiden

Hak de **bieslook**, **dille** en **peterselie** grof. Pel en hak de **knoflook** grof. Rasp de **citroenschil** fijn, pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **andere** in parten.



5. Dressing maken

Doe de **vegan mayonaise**, **verse kruiden**, de **helft van de knoflook** en de **citroenrasp** in een hoge (maat)beker met **1el citroensap**, **1el plantaardige olie** en **1el water**. Pureer glad en breng de **dressing** verder op smaak met **meer knoflook**, zout en peper.



6. Salade maken

Snijd de **babyromana** in dunne reepjes en de **bosui** in dunne ringen. Meng de **sla** en **bosui** met de **helft van de dressing**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de **salade** besprenkel alles met de **rest van de dressing** en geef de **citroenpartjes** erbij.