

DINNERLY



Special: flammkuchen met nectarine met limoenricotta en verse munt



ca. 30min



2 personen

Bij flammkuchen denk je waarschijnlijk meteen aan knapperig deeg met crème fraîche, uien en spek. Daar is natuurlijk niks mis mee, maar vandaag doen we het even helemaal anders. In plaats van crème fraîche gebruiken we als basis frisse ricotta met limoen, in ruil voor zoutig spek nemen we zoete nectarine en we garneren dit keer niet met uien maar met verse munt. Dat vraagt om een picknick in het park!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 nectarines
- 1 limoen
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 10g verse munt

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- suiker

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- keukenrasp

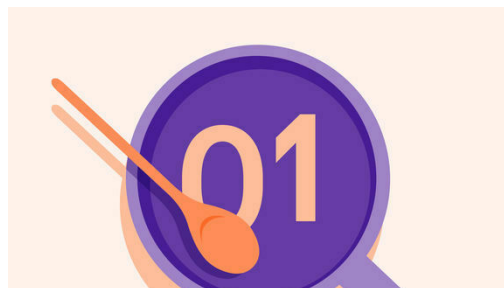
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 678kcal, vet 27,1g, koolhydraten 83,0g, eiwit 24,3g



1. Fruit voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **nectarines**, verwijder de pit en snij het **vruchtvlees** in parten van ca. 0,5cm breed. Rasp de **limoenschil** en pers het **sap** uit.



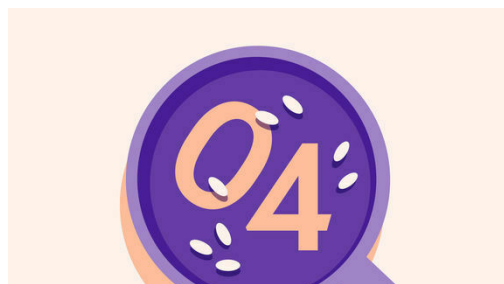
2. Saus maken

Maak een glad mengsel van de **ricotta**, **1el limoensap**, **1tl limoenrasp** en 4tl suiker. Proef en voeg naar smaak meer **limoensap** of **limoenrasp** toe.



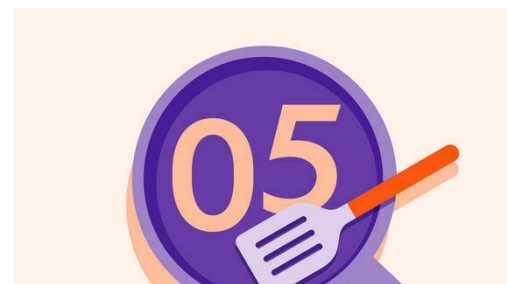
3. Flammkuchen beleggen

Rol het **deeg** uit op een bakplaat. Smeer het **ricottamengsel** over het **deeg**, laat daarbij een rand van ca. 1cm vrij. Verdeel de **nectarine** over de **ricotta** en strooi het **amandelschaafsel** eroverheen.



4. Flammkuchen bakken

Bak de **flammkuchen** 12-15min in de oven, tot de **nectarine** en het **amandelschaafsel** bruin beginnen te worden. **Tip:** Let er in de laatste 2min op dat de **flammkuchen** niet te donker wordt. Pluk de **muntblaadjes** van de stengels.



5. Afmaken en serveren

Laat de **flammkuchen** ca. 10min afkoelen. Bestrooi met de **muntblaadjes** en de **rest van de limoenrasp**. Snij in stukken en serveer.



6. Lekker met vanille

Voor de zoetekauwen kun je deze flammkuchen bestrooien met wat vanillesuiker voordat je 'm bakt. Dan karamelliseert 'ie mooi in de oven.