



Flammkuchen met aubergine en ui met gedroogde tomaten



ca. 40min



2 personen

Wij vinden flammkuchen geweldig omdat je er alles op kunt doen wat je hartje begeert. Dit keer beleggen we 'em met goudbruin geroosterde aubergineplakken, tomaatblokjes en gekaramelliseerde ui. Voor de basis maken ook een heerlijke spread van crème fraîche met gedroogde tomaten en hartige kaas. Bestrooi de flammkuchen nog met verse basilicum, en klaar is kees!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 grote aubergine
- 1 tomaat
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 40g gedroogde tomaten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine koekenpan
- dunschiller
- 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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

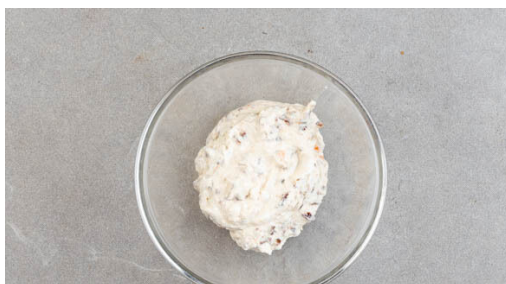
Voedingswaarde per portie

calorieën 871kcal, vet 51.0g, koolhydraten 82.5g, eiwit 18.4g



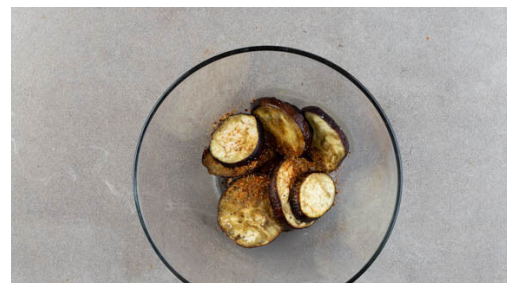
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Halveer, pel en snijd de **ui** in reepjes. Snijd de **aubergine** in plakken. Snijd de **tomaat** in grove blokjes.



4. Spread voorbereiden

Hak de **gedroogde tomaten** grof. Rasp de **helft van de kaas** fijn. Pel en rasp de **knoflook** ook fijn. Meng de **crème fraîche** met de **gedroogde tomaat**, de **geraspte kaas**, de **knoflook** en 1el olijfolie. Breng de **spread** op smaak met zout en peper.



2. Aubergine roosteren

Leg de **aubergineplakken** op een bakplaat met bakpapier en wrijf ze in met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster ca. 10min in de oven. Neem de **aubergineplakken** van de bakplaat en meng ze met de **Italiaanse kruidenmix**.



5. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg** met het bakpapier naar onder uit over de bakplaat en bestrijk gelijkmatig met de **spread**. Beleg met de **ui**, dan de **aubergineplakken**, de **tomaat** en de **olijven**. Bestrooi de **flammkuchen** met een flinke snuf zout en bak 10-12min in de oven, tot het **deeg** goudbruin is en knapperige randjes heeft.



3. Ui bakken

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** met een flinke snuf zout in ca. 10min zacht. Maak de **ui** evt. met 1el water los van de bodem van de pan. Blus af met 1el balsamicoazijn en laat 2-5min inkoken.



6. Toppings voorbereiden

Schaaf de **rest van de kaas** met een dunschiller of kaasschaaf in dunne plakjes. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes. Top de **flammkuchen** met de **kaas** en de **basilicum**, snijd 'em in stukken en serveer.