



Flammkuchen met peer

en geitenkaas met rode koolslaw



20-30min



2 personen

Mmm... de combinatie van geitenkaas, frisse peer en noten is een match made in heaven. Niet gek dus dat dit drietal het ook geweldig doet als topping op een knapperig gebakken flammkuchen. Je kunt natuurlijk het deeg met plakken geitenkaas beleggen, maar in dit recept meng je hem met crème fraîche voor een extra romige topping. De frisse salade ernaast maakt het helemaal af. Hup, snel aan tafel voordat deze showstopper op is!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 7
- 15

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer

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

Kooktip

Houd je niet zo van rode ui in de koolsla? Snijd dan de hele ui in ringen en bak alles mee op de flammkuchen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 915kcal, vet 51.0g, koolhydraten 86.3g, eiwit 22.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C. Pel en snijd de **ui** doormidden. Hak **een helft** fijn (zie kooktip, links) en snijd de **andere helft** in zeer dunne halve ringen. Meng de **uiringen** met een 1tl olijfolie en zet opzij. Rits de **rozemarijnnaaldjes** van de **steeltjes** en hak ze fijn. Doe de **steeltjes** weg.



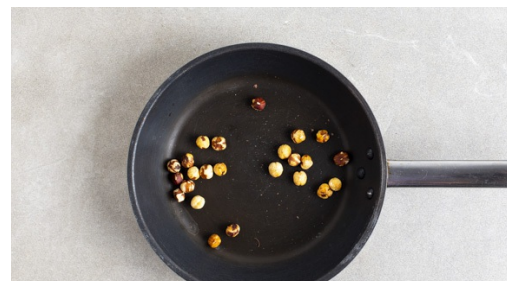
4. Koolslaw maken

Maak intussen een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2el azijn, 1tl suiker of honing, 1/4tl zout en peper naar smaak. Schrob of schil de **wortel** en rasp hem grof. Meng de **wortelrasp** met de **rode koolreepjes**, **fijngehakte ui** en de **dressing**. Knead een paar keer stevig met je handen totdat de **kool** zachter wordt. Zet opzij zodat de **dressing** in de **koolslaw** kan trekken.



2. Geitenkaascrème maken

Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** vervolgens in de lengte in dunne plakken. Doe de **crème fraîche** met de **geitenkaas**, 1/4tl zout en 1/2tl peper in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een dikke, gladde **crème**.



5. Hazelnoten roosteren

Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 2-3min goudbruin. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden dus roer of schud de pan af en toe. Neem de **hazelnoten** uit de pan, laat wat afkoelen en hak ze grof.



3. Flammkuchen beleggen

Rol het **flammkuchendeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Bestrijk met de **geitenkaascrème** en bestrooi met de **gehakte rozemarijn** en extra peper. Verdeel de plakjes **peer** en **uiringen** erover. Bak de **flammkuchen** in 12-15min goudbruin en knapperig in de oven.



6. Flammkuchen afmaken

Bestrooi de **flammkuchen** met de **hazelnoten** en serveer met de **koolslaw**.