

# DINNERLY



## Oost-Aziatische flammkuchen met cashewroom, aubergine en radijsjes



30-40min



2 personen

Zet je schrap voor fushion, want vandaag ontmoeten de Duitse en Aziatische keukens elkaar. De deegbasis lenen we van onze oosterburen en voor het beleg gaan we naar Oost-Azië. Je maakt een heel bijzondere, romige saus van cashewnoten en hoisin, en dan beleg je de bodems met aubergine, radijsjes en bosui. Lekker krokant bakken en je verenigt culinaire culturen op een heerlijke manier op je bord. En nog helemaal vegan ook!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 100g cashewnoten<sup>15</sup>
- 1 grote aubergine
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 50ml hoisinsaus<sup>1,6,11</sup>
- 1 rol flammkuchendeeg<sup>1</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- kleine koekenpan
- waterkoker
- staafmixer met beker

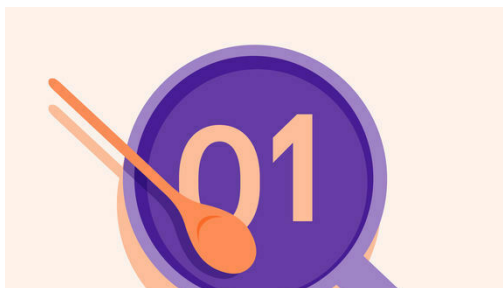
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

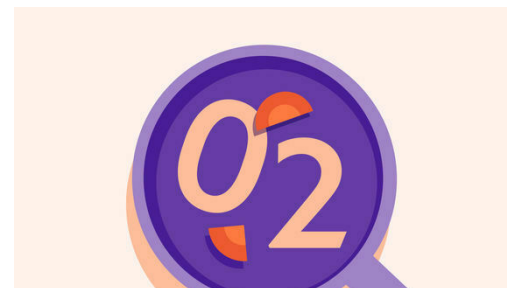
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1091kcal, vet 67.7g, koolhydraten 93.6g, eiwit 23.9g



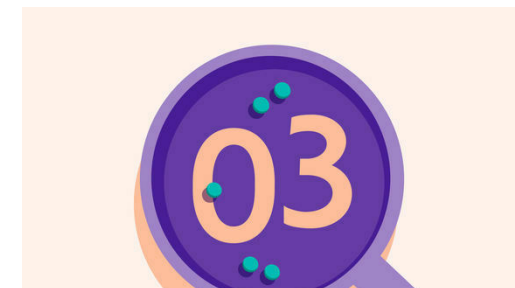
### 1. Cashewnoten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Kook een kopje (ca. 100ml) water in de waterkoker – let wel op de minimale waterhoeveelheid. Verhit een kleine droge koekenpan en rooster de **cashews** in 2-3min goudbruin. Doe ze in een hoge beker en begiet met heet water tot ze bedekt zijn.



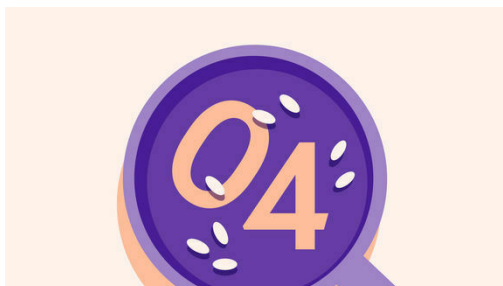
### 2. Groenten snijden

Halveer de **aubergine** in de lengte en snij overdwars in dunne plakken. Halveer de **radijsjes** en snij ze in dunne plakjes (zie ook de tip in **stap 6**). Scheidt het **wit** en het **groen** van de **bosui**. Halveer de **witte bosui** in de lengte en snij in stukjes van 2-3cm.



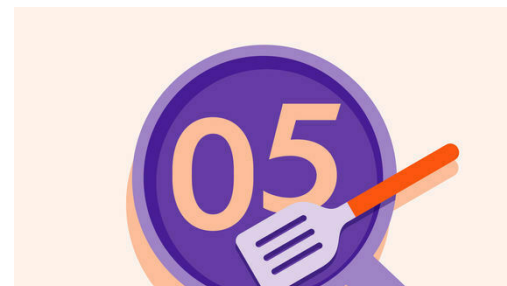
### 3. Groenten op smaak brengen

Doe de **aubergine**, **radijs** en **witte bosui** in een kom en meng met 2el olijfolie, ½tl zout en een flinke snuf peper. Snij de **groene bosui** in dunne ringen.



### 4. Saus maken

Pel 1 teen knoflook en hak grof. Giet de **cashews** af en laat ze in de beker. Voeg de knoflook, de **hoisinsaus**, 3el water, 1el azijn, 3el olijfolie en een snuf zout toe en pureer tot een gladde **saus**. Rol het **deeg met papier** uit op de bakplaat en bestrijk met de **saus**.



### 5. Flammkuchen bakken

Verdeel de **aubergine**, **radijsjes** en de **witte bosui** over het **deeg**. Bak de **flammkuchen** 12-14min tot de randen knapperig worden en het midden goed doorbakken is. Haal uit de oven en bedruppel met wat olijfolie. Bestrooi met de **groene bosui**, peper en zout, snij in stukken en serveer.



### 6. Knapperige topping

Voor wat extra knapperigheid kun je een deel van de radijsjes inleggen en bij het serveren over de flammkuchen verdelen. Snij ze in plakjes, meng ze met 1el azijn en een snuf peper, zout en suiker en zet opzij tot het serveren. Lekker zuur, lekker fris!