



## Flammkuchen met zuurkool en spinazie

met zoetzure rode biet-wortelsalade



20-30min



2 personen

Een grote favoriet uit de Marley Spoon keuken is terug op het menu: deze veggie flammkuchen met een bijzondere twist. De dunne Elzasser pizza wordt besmeerd met een kruidige crème fraîche, royaal belegd met spinazie en zuurkool en goudbruin gebakken met geraspte kaas. Je serveert er een knapperige salade van rode biet, wortel en mosterddressing bij. Eet smakelijk!

### Wat je van ons krijgt

- 250g wijnzuurkool
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche<sup>7</sup>
- 1 rol flammkuchendeeg<sup>1</sup>
- 100g babyspinazie
- 2 blokjes harde kaas<sup>3,7</sup>
- 2 rode bieten
- 1 wortel
- 10g verse dille

### Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mosterd<sup>10</sup>
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

### Kookgerei

- oven met bakplaat
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 885kcal, vet 46.1g, koolhydraten 83.5g, eiwit 24.1g



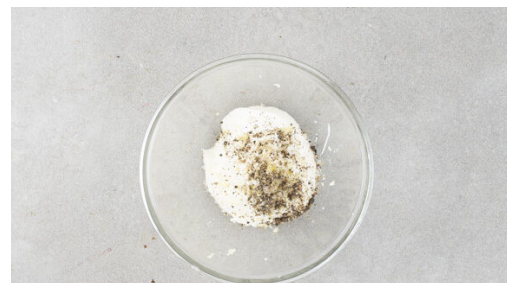
#### 1. Zuurkool voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Spoel de **zuurkool** in een zeef met koud water en druk er zo veel mogelijk vocht uit. Dep de **zuurkool** evt. droog met een schone theedoek.



#### 4. Flammkuchen bakken

Rasp de **kaas** fijn en verdeel over de **spinazie**. Bestrooi de **flammkuchen** nog een keer met een snuf peper en bak in 15-20min goudbruin in de oven.



#### 2. Crème fraîche kruiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Roer de **crème fraîche** los met de **knoflook** en breng goed op smaak met peper en zout.



#### 5. Salade voorbereiden

Schil en rasp de **bieten** en **wortel** grof. **Let op:** rode biet kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen. Hak de **dille incl. steeltjes** fijn.



#### 3. Flammkuchen beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en besmeer met de **crème fraîche**. Houd de randen vrij. Hak de **spinazie** grof. Beleg het **deeg** met de uitgelekte **zuurkool** en de **spinazie**.



#### 6. Salade afmaken

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en 1el mosterd. Breng op smaak met een snuf peper en zout. Meng de **biet, wortel** en **dille** met de **dressing**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de **salade**.