



Flammkuchen met geitenroomkaas

met peer en rodekoolslaw



ca. 25min



2 personen

Mmm... er is haast niks beters dan de combinatie van geitenkaas, frisse peer en noten. 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 de kaas met crème fraîche voor een extra romige topping. De frisse rode coleslaw ernaast maakt het helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 10g verse rozemarijn
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 peer
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 wortel
- 200g rodekoolreepjes
- 25g hazelnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- 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 1002kcal, vet 57.4g, koolhydraten 88.3g, eiwit 25.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer en pel de **ui**. Hak **een helft** fijn en snijd de **andere helft** in dunne reepjes. Meng de **uireepjes** met 1tl olijfolie en zet opzij. Pluk en hak de **rozemarijnnaaldjes** fijn.



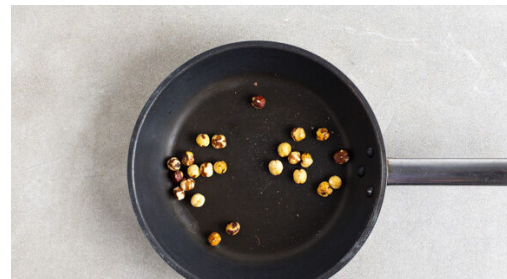
4. Coleslaw maken

Schil of schrob de **wortel** en rasp ook grof. Klop een dressing van 1el olijfolie, 1½el (wittewijn)azijn, 1tl honing of suiker en een flinke snuf peper en zout. Voeg de **rode kool**, **wortel** en **uiblokjes** toe en meng goed. Kneed de **salade** stevig door met je handen tot de **rode kool** zachter wordt. Draag bij voorkeur keukenhandschoenen.



2. Geitenroomkaas verfijnen

Doe de **geitenroomkaas** met de **crème fraîche** in een hoge (maat)beker. Pureer glad en breng goed op smaak met peper en zout. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in dunne plakken.



5. Hazelnoten roosteren

Rooster de **hazelnoten** 1-2min in een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur. **Let op**, de **noten** kunnen snel verbranden. Neem de **hazelnoten** uit de pan, laat wat afkoelen en hak ze grof.



3. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk met de **geitenroomkaas** en bestrooi met de **rozemarijn** en een snuf peper. Verdeel de **peer** en **uireepjes** erover. Bak de **flammkuchen** in 12-15min goudbruin en krokant in de oven.



6. Afmaken en serveren

Bestrooi de **flammkuchen** met de **hazelnoten**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de **coleslaw**.