



Flammkuchen met asperges

met truffelcrème en rucola



20-30min



2 personen

Wij kunnen maar geen genoeg krijgen van asperges, en we weten zeker dat je dol gaat zijn op deze snelle én makkelijke flammkuchen! Groene asperges, sappige tomaten, truffelcrème en pittige harde kaas op krokant deeg. Erbij serveer je een frisse rucolasalade - heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 250g groene asperges
- 1 tomaat
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 1 rol flammkuchendeeg ²
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 1 flesje truffelolie
- 1 bosui
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- dunschiller

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 823kcal, vet 52.8g, koolhydraten 67.1g, eiwit 18.4g



1. Asperges snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Verwijder de harde, houtige onderkant van de **asperges** (de onderste 1-2cm) en halveer de **asperges** in de lengte.



2. Tomaat snijden

Halveer de **tomaat**, verwijder de harde kern en snijd in kleine blokjes. Schaaf de **kaas** met een dunschiller of kaasschaaf in dunne plakjes.



3. Deeg bestrijken

Rol het **deeg** met papier uit op een bakplaat. Meng de **crème fraîche** met ca. $\frac{1}{3}$ van de **truffelolie** en kruid met een snuf peper en zout. Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **crème fraîche**. **Tip: truffelolie** heeft best een sterke smaak, dus wees voorzichtig met het doseren.



4. Flammkuchen bakken

Verdeel de **asperges** gelijkmatig over de **truffelcrème**, bestrooi met de **tomatenblokjes** en kruid met peper en zout. Bak de **flammkuchen** in 15-20min goudbruin in de oven.



5. Bosui snijden

Snijd ondertussen de **bosui** schuin in dunne ringen.



6. Salade mengen

Klop een **dressing** van 1½el olijfolie en balsamicoazijn elk, en een snuf peper en zout. Meng de **rucola** kort voor het serveren met de **dressing**. Top de **gebakken flammkuchen** met de **kaas** en de **bosui** en besprenkel naar wens met de **rest van de truffelolie**. Serveer met de **rucolasalade**.