



Flammkuchen met witlof en prei

en fruitige salade met maanzaaddressing



ca. 35min



2 personen

Ben je ook toe aan iets nieuws in plaats van steeds weer diezelfde flammkuchen? We hebben vandaag een heerlijk alternatief voor je. Je belegt deze specialiteit uit de Elzas met witlof, prei en Goudse geraspte kaas. Erbij een frisse veldsla met appel en maanzaaddressing. Dat is pas een upgrade op die goede, oude flammkuchen!

Wat je van ons krijgt

- 1 stronk witlof
- 1 prei
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 1 zakje maanzaad
- 100g jonge geraspte kaas ²
- 1 groene appel
- 100g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

Kookgerei

- oven met bakplaat
- bakpapier

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 860kcal, vet 45.2g, koolhydraten 84.2g, eiwit 25.9g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **witlof** en de **prei** in ringen van 0,5cm breed.



2. Groente roosteren

Leg de **witlof** en de **prei** op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met 1el olijfolie en kruid met een flinke snuf peper en zout. Bak ca. 10min in het midden van de oven, tot de **groente** zacht en licht geroosterd is.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg met papier** uit op je werkvlak en verdeel de **helft van de crème fraîche** over het **deeg**. De **rest van de crème fraîche** gebruiken we hier niet.



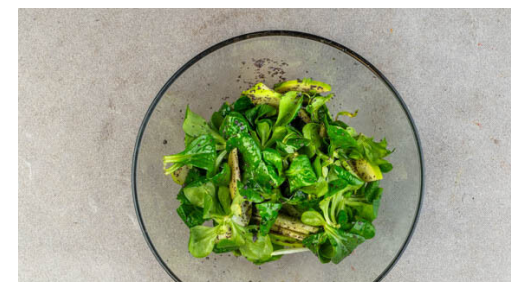
4. Dressing maken

Klop een **dressing** van het **maanzaad**, 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en 1tl honing.



5. Flammkuchen bakken

Neem de **witlof** en **prei** samen met het bakpapier van de bakplaat. Verhoog de oventemperatuur naar 240°C (220°C hetelucht). Leg voorzichtig het **deeg met papier** op de bakplaat en verdeel de **witlof** en de **prei** erover. Bestrooi met de **kaas** en bak de **flammkuchen** in 9-12min goudbruin en knapperig in de oven.



6. Appel snijden

Halveer de **appel**, verwijder het klokhuis en snij de **appel** in de lengte in dunne plakjes. Meng de **appelschijfjes** en de **helft van de veldsla** met de **dressing**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en top naar wens met de **salade**, of serveer de **salade** ernaast.