



Zuurkoolflammkuchen

met spinazie en rode bieten-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! Chef Hannah kwam op het geniale idee de dunne Elzasser pizza met een kruidencrème, spinazie, kaas en zuurkool te beleggen. Geloof ons, de gefermenteerde witte kool kan nog veel meer dan een stamppotje oppeppen. Probeer maar!

Wat je van ons krijgt

- 1 pak zuurkool
- 1 teen knoflook
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ^{1,7}
- 1x babyspinazie
- 1 zakje geraspte kaas ⁷
- 1 rode biet
- 1 wortel
- 10g verse dille
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- zeef
- keukenrasp

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

Kooktip

De rest van de zuurkool gebruik je het beste binnen enkele dagen, bijvoorbeeld in een stampot, als topping voor een bowl met groenten of op een burger

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

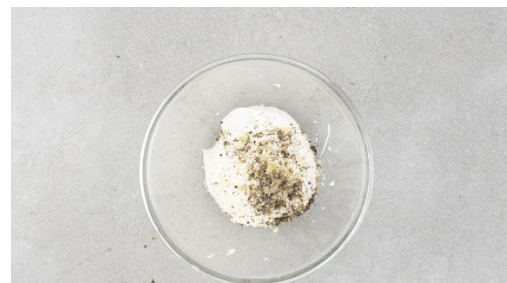
Voedingswaarde per portie

calorieën 854.0kcal, vet 45.5g, eiwit 28.3g, koolhydraten 77.0g



1. Zuurkool voorbereiden

Verwarm de oven op 210°C voor. Laat de **helft van de zuurkool** in een zeef uitlekken en druk het vocht eruit (**zie tip, links**).



2. Crème maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **crème fraîche** met de **knoflook** en een snufje zout en peper.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en besmeer met de **crème**. Houd de rand vrij. Beleg met de uitgelekte **zuurkool** en **2/3e van de spinazie**.



4. Met kaas bestrooien

Bestrooi de **flammkuchen** met de **kaas** en een snuf peper. Bak de **flammkuchen** in 15-20min goudbruin en gaar.



5. Salade voorbereiden

Schil en rasp de **biet** en **wortel** grof. Hak de **dille** zonder harde steeltjes grof.



6. Salade afmaken

Meng de **biet** en **wortel** in een kom met de **dille**, **mosterd** en 2el olijfolie. Breng de **salade** op smaak met peper en zout. Garneer de **flammkuchen** met de **rest van de spinazie** en serveer de **salade** erbij.