



Special: ontbijtplaattaart met abrikozen en munt-ananasrelish



20-30min



2 personen

Wie denkt dat een plaattaart alleen in hartige variant komt, moet beslist deze zoete ontbijtvariant met abrikozen eens proberen. Wij vinden het in ieder geval een perfecte manier om de dag te beginnen. Je belegt de plaattaart met ananas-roomkaas, verse abrikozen en amandelschaafsel en maakt 'm af met een frisse ananas-muntrelish.

Wat je van ons krijgt

- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 kuipje roomkaas ⁷
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1 citroen
- 10g verse munt
- 3 abrikozen
- 1 blikje ananastukjes

Wat je thuis nodig hebt

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- oven

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 666kcal, vet 29.8g, koolhydraten 76.4g, eiwit 17.8g



1. Abrikozen snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Verwijder de pitten en snijd de **abrikozen** in partjes.



2. Roomkaas mengen

Vang bij het afgieten het **sap van de ananas** op. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **roomkaas** met **1 el ananassap** en **1/2-1tl citroenrasp**.



3. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Bestrijk met de **roomkaas** en beleg de **flammkuchen** met de **abrikozen**. Bak ca. 15min in de oven. Houd het **amandelschaafsel** apart. Dat bak je de laatste 2min mee in de oven.



4. Vruchten snijden

Snijd de **ananas** in kleine stukjes. Hak de **muntblaadjes** grof.



5. Relish maken

Meng de **ananas** met de **munt** en **1 el citroensap**.



6. Amandelen meebakken

Haal de **flammkuchen** na 13min uit de oven, strooi het **amandelschaafsel** erover en bak dit 2min mee. Snijd de **flammkuchen** in stukken en lepel de **relish** erover.