



## Flammkuchen met brie en pruimen bestrooid met rozemazijn

 20-30min  2 personen

In wijnregio de Elzas worden deze flinterdunne pizza's ook wel tarte flambées genoemd. Traditioneel worden ze daar belegd met zure room, uien en spekjes, maar een ietwat zoete variant moet ook kunnen! Wij gaan voor Franse roombrie in combinatie met sappige pruimen. Deze steenvrucht werd volgens de vertellingen door Alexander de Grote in Europa geïntroduceerd. Een dikke tien voor de fusie aan smaak!

## Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 5g verse rozemarijn
- 1 prei
- 1x roombrie <sup>7</sup>
- 2 pruimen
- 1 rol flammkuchendeeg <sup>1</sup>
- 1 beker zure room <sup>7</sup>
- 1 venkel
- 1 kuipje grove mosterd <sup>10</sup>
- 1x rode babysnijbiet

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- oven
- bakplaat
- zeef

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

### Kooktip

Gebruik een mandoline voor extra dunne plakjes. Hou je niet van rauwe venkel, rooster dan ca. 5min mee in de oven met wat olijfolie, of grill de plakjes in de grillpan.

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 765kcal, vet 34.0g, koolhydraten 84.4g, eiwit 29.6g



### 1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C. Pel de **ui** en snijd hem in zeer dunne ringen. Bestrooi met een snuffje suiker, kneed met je handen en zet opzij. Rits de **rozemarijnnaldjes** van de steeltjes en hak fijn. Snijd de **prei** in dunne ringen.



### 4. Venkel snijden

Verwijder het loof en de stromk van de **venkel**. Hak het **loof** grof en snijd de venkel in zo dun mogelijke reepjes (**zie tip, links**). Neem na 8min bakken de **flammkuchen** uit de oven, verdeel de **brie** en **pruimen** erover en bestrooi met de **gehakte rozemarijn**. Bak nog 5-8min totdat het **deeg** knapperig en gaar is.



### 2. Brie en pruimen snijden

Snijd de **brie** in plakjes. Verwijder de pit en snijd de **pruimen** in partjes.



### 5. Dressing maken

Maak een **dressing** door 2-3el azijn met 1 snuf suiker, de **mosterd** en 2el olijfolie te mengen. Breng op smaak met peper en zout.



### 3. Flammkuchen beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Bestrijk met de **helft van de zure room** en bestrooi met peper en zout. Meng de **preiringen** met een scheutje olijfolie en beleg de **flammkuchen** met de **ui** en **prei**. Bak 8min in de oven. Bewaar de **rest van de zure room** voor een ander recept.



### 6. Salade mengen

Meng kort voor het serveren de **babysnijbiet** met de **venkel**, het **venkelloof** en de **dressing**. Serveer de **flammkuchen** met de **salade**.