



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 Elsasser pizza met een kruidige crème, spinazie en zuurkool te beleggen. Ja heus, deze gefermenteerde witte kool kan nog veel meer dan een aardappelstampot oppeppen.

Wat je van ons krijgt

- 1 pak zuurkool
- 1 teen knoflook
- 1 pakje crème fraîche ⁷
- 1x baby spinazie
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 2 rode bieten
- 1 wortel
- 10g verse dille
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

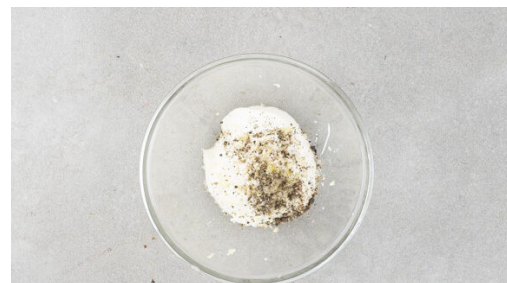
Voedingswaarde per portie

calorieën 838kcal, vet 38.5g, koolhydraten 77.9g, eiwit 24.3g



1. Zuurkool voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C voor. Laat de **zuurkool** in een zeef uitlekken en druk er zo veel mogelijk vocht uit. Dep de **zuurkool** evt. droog met een schone theedoek.



2. Crème fraîche kruiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Roer de **crème fraîche** los met de **knoflook** en een snuf zout en peper.



3. Flammkuchen beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en besmeer met de **crème fraîche**. Houd de rand vrij. Hak de **spinazie** grof. Beleg het **deeg** met de uitgelekte **zuurkool** en de **spinazie**.



4. Flammkuchen bakken

Rasp de **kaas** fijn en verdeel over het **deeg**. Bestrooi de **flammkuchen** met een flinke snuf peper en bak in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



5. Salade maken

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



6. Salade afmaken

Klop een **dressing** van de **mosterd**, 1-2el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout en peper. Meng de **biet**, **wortel** en **dille** met de **dressing**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de **salade**.