



Flammkuchen met peer en pastinaak

met walnoten en een salade



30-40min



2 personen

Sommige smaken gaan zó goed samen, dat je ze in allerlei vormen met elkaar blijft combineren. Peer, walnoten en pastinaak is zo'n voorbeeld van een match made in heaven. Vandaag serveer je deze drie-eenheid op een knapperige flammkuchen. Je maakt er een salade bij met paprika, babyromana en zonnebloempitjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 pastinaak
- 1 pakje sojaroombloem ⁶
- 1 peer
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 10g verse peterselie
- 1x babyromanasla
- 1 tomaat
- 1 zakje zonnebloempitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- staafmixer met beker
- dunschiller of kaasschaaf

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 892kcal, vet 50.4g, koolhydraten 77.0g, eiwit 20.5g



1. Pastinaak snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en halveer de **knoflook**. Schil de **pastinaak** en schaaf 'm met een dunschiller of kaasschaaf in dunne linten. Stop bij de kern en snijd die in blokjes. Doe de **pastinaakblokjes** met de **knoflook** en **2/3e van de sojaroombloem** in een hoge (maat)beker en pureer glad. Breng op smaak met peper en zout.



4. Walnoten hakken

Hak de **walnoten** grof en strooi ze in de laatste 5min baktijd over de **flammkuchen**. Hak de **helft van de peterselie** fijn.



2. Peer snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in dunne plakjes.



5. Dressing maken

Doe de **rest van de peterselie** met de **rest van de sojaroombloem**, 1el olijfolie, 1el azijn, 2-3el water en een flinke snuf zout in (schoongemaakte) beker. Pureer tot een gladde **dressing**.



3. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat. Besmeer met het **pastinaaksaus** en beleg met de **pastinaaklinten** en de **peer**. Bestrooi met een flinke snuf zout en besprenkel met 1tl olijfolie. Bak de **flammkuchen** in ca. 15min goudbruin en gaar in de oven.



6. Salade maken

Snijdt de **sla** in hapklare stukjes en de **tomaten** in blokjes. Hussel de **groenten** om. Bestrooi de **flammkuchen** met de **fijnggehakte peterselie**. Besprenkel de **salade** met de **dressing** en bestrooi met de **zonnebloempitten**. Serveer bij de **flammkuchen**.